RUSTICI LATINI
VOLGARIZZATI

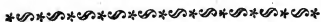
****

MARCO PORCIO CATONE
DE RE RUSTICA
CON NOTE

TOMO III.

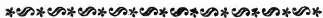
IN VENEZIA
DALLA TIPOGRAFIA PEPOLIANA
MDCCXCIV.
Presso Antonio Curti q. Giacomo
CON PRIVILEGIO.

CATO

DE RE RUSTICA.

CAPUT XCVII.

Oves ne scabræ fiant, amurcam condito, puram bene facito, aquam, ubi lupinus deferverit, & fecem de vino bono inter se omnia commisceto pariter. Postea cum detonderis, unguito totas, sinito biduum aut triduum consudent. Deinde lavito in mari: si aquam marinam non habebis, facito aquam salsam, ea lavito. Si hæc sic feceris, neque scabræ fient, & lanæ plus, & meliorem habebunt, & ricini non erunt molesti. Eodem in omnes quadrupedes utito, si scabræ erunt.

CATONE

DE RE RUSTICA.

CAPITOLO XCVII.

Perchè le pecore non contraggano scabbia, piglierai della morchia, la purificherai assai bene, e con essa mescolerai dell' acqua, in cui abbia bollito il lupino, e del vino di buona qualità. Quando poi toserai le pecore, le ungerai da capo a piedi, e lascerai che per due, o tre giorni sudino. Poscia le laverai nel mare; e se non avrai acqua di mare, farai tu dell' acqua salsa, e le laverai con questa. Così praticando, non solo le pecore non contrarranno scabbia, ma produrran-

no più lana, e di miglior qualità; e le *cecche* (1) non le molesteranno. Lo stesso governo puoi fare a tutti gli altri quadrupedi, se abbiano scabbia.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO XCVII.

(1) I lessici non danno per equivalente dei *ricini* altro che la parola generica *verme molestatore de' cani*. Ho fatto uso di una parola specifica e propria, che mi ricordo avere più volte udita da' villani di Romagna. Io non poteva nell' atto del mio lavoro consultare alcun Toscano; oltre di che, molti termini proprj de' Toscani sono inintelligibili nelle altre provincie italiane, quanto quelli che in esse s' usano possano esserlo a' Toscani medesimi. Ed ecco perchè ho suggerito, che alcuno ampliando di più l' *Abbeccedario* da me appena abbozzato, lo arricchisca, insieme co' vocaboli puri della toscana favella, anche degli equiva-

valenti de' varj dialetti. Piacemi qui di osservare che il dialetto romagnuolo, e singolarmente quello della Bassa-Romagna, il quale dai popoli circonvicini, e da' Bolognesi specialmente (con quale ragione essi poi, o altri lo veggano!) viene liberamente riguardato come il più barbaro dell'Italia settentrionale, non solo ha quasi tutte le radicali toscane, se tolgansi poche o francesi, o gotiche, o greche; ma toscano ha pure il fondo del suo fraseggio; cosicchè io credo che se l'abitudine di straniera lingua non ne corrompessè, per iscrivere con netta proprietà, un romagnuolo non avrebbe che a copiar fedelmente la sua lingua materna, avvertendo soltanto di terminar le parole, e di costruirle secondo la grammatica italiana.

CAPUT XCVIII.

Amurca decocta axem unguito, & lora, & calciamenta, & coria: omnia meliora facies.

CAPITOLO XCVIII.

Ungi colla morchia bollita l' asse, le redini, le scarpe, i cuoi d' ogni fatta; e così darai a tutte queste cose un grado maggiore di bontà.

CAPUT XCIX.

Vestimenta ne tineæ tangant, amurcam decoquito ad dimidium; ea unguito fundum arcæ, & extrinsecus, & pedes, & angulos. Ubi ea adaruerit, vestimenta condito. Si ita feceris, tineæ non nocebunt. Et item ligneam supellectilem omnem si ungues, non putescet: & cum ea terseris, splendidior fiet. Item ahenea omnia unguito, sed prius extergeto bene. Postea cum unxeris, cum uti voles, extergeto, splendidior erit, & ærugo non erit molesta.

CAPITOLO CXIX.

Ecco quello che farai per preservare gli abiti dalle tignuole. Farai cuocere la morchia finchè si consumi a metà. Con essa ungerai il fondo della cassa, come pure l'esterno, e i piedi, e i cantoni. Asciutta che sia, vi riporrai dentro gli abiti. Così facendo, le tignuole non recheranno alcun danno. Parimente se ungerai tutte le masserizie di legno, non marciranno (1); e quando le fregherai, diverranno più lucide. Così ungi ancora i vasi di rame: abbi però avvertenza di ben nettarli prima. Sempre che tu voglia ungere, pulisci; e la ruggine non incomoderà.

OSSERVAZIONI

al Capitolo CXIX.

(1) Ho adottato la lezione *putrescet*.

C A-

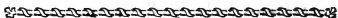
CAPUT C.

Fici aridæ si voles ut integræ sint, in vas fictile condito. id amurca decocta unguito.

CAPUT CI.

Oleum si in metretam novam inditurus eris, amurca ita uti est cruda prius colluito, agitatoque diu, ut bene combibat. Id si feceris, metreta oleum non bibet, & oleum melius faciet, & ipsa metreta firmior erit.

CAPITOLO C.

Volendo conservare fichi secchi, e fare che non si guastino, mettili in un vaso di terra unto bene con morchia cotta.

CAPITOLO CI.

Se vorrai mettere olio in una *metreta* nuova, dovrai lavarla prima con morchia cruda, e lungo tempo agitarla, onde se ne imbeva. Ciò facendo, la *metreta* non assorbirà più l' olio; questo anzi migliorerà di qualità, e la *metreta* durerà di più.

CAPUT CII.

Virgas murteas si voles cum bacis servare, & item aliud genus quod vis, & si ramulos ficulneos voles cum foliis, inter se alligato, fasciculos facito, eos in amurcam demittito, supra stet amurca facito. Sed ea quae demissurus eris, sumito paulo acerbiora. Vas, quo condideris, oblinito plane.

CAPITOLO CII.

Se vuoi conservare delle palme di mirto colle bache, e parimente qualunque altro genere simile; e se vuoi conservare dei ramuscelli di fico colle foglie, legali insieme, e fanne de' fascetti; immollali nella morchia, e fa che ne sieno ben coperti. Avverti però che quelli che vuoi immollare così, debbono essere ben verdi. Chiudi poi bene il vaso, in cui li serberai.

CAPUT CIII.

Si bovem, aut aliam quamvis quadrupedem serpens momorderit, Melanthii catabulum, quod medici vocant smyrneum, conterito in vini veteris hemina. Id per nares indito, & ad ipsum morsum stercus suillum apponito. Et idem hoc (si usus venerit) homini facito.

C A-

CAPITOLO CIII.

Se un serpente avrà morduto un bue, o altro quadrupede, spolverizza in una emina di vino vecchio de' gusci di nigella (1), che i medici chiamano *smirneo*. Poscia fa pigliar questa mistura pel naso alla bestia; ed applica alla morsicatura dello sterco porcino: e fa lo stesso ancora all'uomo, se il caso lo porta.

OSSERVAZIONI
al Capitolo CIII.

(1) *Melanthii cœtabulum, quod medici vocant Smyrneum, conterito*, ec. Quasi tutti i commentatori avvertono, che debbe leggersi *acetabulum*. E' però duopo avvertire i commentatori, che presso i Rustici Latini *acetabulum* non significa se non un vasetto serviente all'aceto, e successivamente divenuto misura, come può vedersi nello *specchio de' pesi, misure, e monete*, premes-

messo al tom. I di questa traduzione. *Acetabulum* è anche un termine di anotomia, e significa la cavità dell' ischio che riceve il trocantere del femore. Egli è dunque probabile che questa parola sia stata dai copisti alterata, e dove hanno scritto *cœtabulum* dovessero scrivere o *acceptabulum*, o *receptabulum*, e che una di queste voci dovesse surrogarsi alla prima. Riguardo poi al *Melanthium* che Catone dice da' medici chiamarsi *Smyrneum*, crede Meursio che da' Greci si chiami *hipposelinum*; e riporta l'autorità di Columella e di Plinio, per fissargli il genere di *olus atrum*. Il Dodoneo chiama *hipposelinum* lo *smyrnium olusatrum* di Linneo, pianta che il Naturalista svedese annovera nella *pentandria diginia*: ma lo *smyrnium olusatrum* manca di *acetabulum*, cioè del guscio, in cui sono i semi. Altronde poi, per ciò che spetta all' *olus atrum* di Columella e di Plinio citati da Meursio, fra i generi di piante descritti da Linneo, manca affatto un tale *olus atrum*, trovandosi soltanto

nell' in-

nell'indice de' nomi triviali l'*olusatrum* da lui denominato *smyrnium olusatrum*. Il *melanthium* adunque di Catone è la nigella da Linneo descritta sotto la classe *polyandria pentagynia*, e dal Tournefort sotto il genere VII, della classe VI, sez. IV, *de herbis flore rosaceo, cujus pistillum abit in fructum multicapsularem*. La nigella poi dicesi quasi *nigrella a seminum colore nigro*. Fu denominata da Fuchsio *cuminum sylvestre*, *melanthium* da Dodoneo, da Clusio, e da Bauhino, e da Plinio *gith*, avvertendoci però Mentzelio, che da altri si chiama *gith*, (*licet gith de lychnide segetum dicatur*.) La nigella è pianta officinale, detta volgarmente *potta pelosa*. Linneo e Tournefort ne distinguono varie specie. Del restante, per ciò che appartiene alla voce *smyrneum*, o più veramente *smyrnium*, questa vien dedotta dal greco σμύρνα, che significa *mirra*, e da' Botanici viene per *smyrneum* inteso il macerone, a cagione d'un cert'odore e gusto molto simile alla mirra.

CAPUT CIV.

Boves uti valeant, & curati bene sient, & qui fastidient cibum, uti magis cupide appetant, pabulum, quod dabis, amurca spargito; primo paululum, dum consuescant, postea magis, & dato rarenter bibere commixtam cum aqua æquabiliter quarto quinto quoque die hoc sic facies, ita boves & corpore curatiores erunt, & morbus aberit.

C A-

CAPITOLO CIV.

Affinchè i buoi si conservino sani, ed abbiano buon governo, e se avessero a nausea il cibo, acquistino appetito, spargerai l'alimento che vuoi dare ad essi di morchia, primieramente a piccola dose, onde s'assuefacciano, poi di più. Ne darai ancora da bere mescolata coll'acqua a porzione uguale, ma rare volte, come sarebbe ogni quattro, o cinque giorni. Il che facendo, i buoi manterrannosi più sani, e ogni indisposizione in essi cesserà.

CAPUT CV.

Vinum familiæ per hiemem qui utatur. Musti quadrantalia X. *in dolium indito, aceti acris quadrantalia* II. *Eodem infundito sapæ quadrantalia duo, aquæ dulcis quadrantalia* L. *Hæc rude misceto ter in die, dies* V. *continuos. Eo addito aquæ marinæ veteris sextarios* LXIV. *& operculum in dolium imponito, & oblinito dies* X. *Hoc vinum durabit tibi usque ad solstitium. Si quid superfuerit post solstitium, acetum acerrimum & pulcherrimum erit.*

CAPITOLO CV.

In inverno ecco il vino chè adoprerai per la famiglia. Porrai in una botte dieci quadrantali di mosto, e due quadrantali di aceto ben forte; e vi unirai due quadrantali di sapa, e cinquanta di acqua dolce. Agiterai dipoi con un bastone queste cose ogni giorno per cinque giorni continui. A questa mistura aggiungerai sessantaquattro sestarj di acqua marina vecchia, e porrai il coperchio alla botte, e la terrai serrata dieci giorni. Questo vino ti durerà fino al solstizio. Se te ne avanzerà dopo il solstizio alcun poco, diverrà aceto fortissimo ed ottimo.

CAPUT CVI.

Qui ager longe a mari aberit, ibi vinum Græcum sic facito. Musti quadrantalia xx. in aheneum, aut plumbeum infundito. ignem subdito. ubi bullabit vinum, ignem subducito. ubi id vinum refrixerit, in dolium quadragenarium infundito, seorsum in vas aquæ dulcis quadrantal I. infundito. salis ℥ I. sinito muriam fieri. Ubi muria facta erit, eodem in dolium infundito. Schoenum, & calamum in pila contundito, quod siet sextarium unum eodem in dolium infundito, ut odoratum siet. Post dies xxx. dolium oblinito. Ad ver diffundito in amphoras. Biennium in sole sinito positum esse. Deinde in tectum conferto. Hoc vinum deterius non erit quam Coum.

C A-

CAPITOLO CVI.

Trovandosi distante dal mare il campo, ivi farai il vino greco in questa maniera. Metterai venti quadrantali di mosto in un vaso di rame, o di piombo; vi farai fuoco sotto: subito poi, che abbia cominciato a bollire, vi leverai via il fuoco; e raffreddato che siasi il vino, lo porrai in una botte quadragenaria (1). Metterai quindi in un vaso a parte un quadrantale di acqua dolce, e in essa infondendo un moggio di sale, preparerai della salamoia: la quale poi fatta che sia, la verserai nella botte accennata. Poscia pesterai in una pila del giunco e della canna (2) in quantità d' un sestario, e lo infonderai nella medesima botte, affinchè il vino prenda odore. Dopo trenta giorni chiuderai la botte. Venuta poi primavera, travaserai il vino in anfore. Lo lascerai per due anni (3) esposto al sole: indi lo porterai in casa.

Questo vino non sarà inferiore a quello di Coo.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CVI.

(1) La botte quadragenaria, della quale parla qui Catone, conteneva quaranta sestarj. Vedi *lo specchio de' pesi e misure*, ec. Tom. I, pag. 139.

(2) E' probabile, che qui intenda la radice della canna, poichè questa, almeno quando è verde, ha qualche odore aromatico.

(3) Alcuni commentatori osservano che la corrente lezione del testo, la quale porta *biennium*, deve essere cambiata in *biduum*, tanto più, che nel capitolo CXIV, parlando del vino di Coo, molto simile a questo, prescrive che si tenga esposto al sole *quattro giorni*. Io aveva da prima seguita questa in-

interpretazione; ma ho dipoi cambiato parere per le ragioni che dirò al capitolo CXIV.

CAPUT CVII.

Aquæ marinæ quadrantal I. ex alto sumito, quo aqua dulcis non accedit, sesquilibram salis frigito, eodem indito, & rude misceto usque adeo, donec ovum gallinaceum coctum natabit, desinito miscere. Eodem vini veteris, vel aminnii, vel miscelli albi congios II. infundito, misceto probe. Postea in vas picatum confundito, & oblinito. Siquis plus voles aquæ marinæ concinnare, pro proportione, ea omnia facito.

CA-

CAPITOLO CVII.

Prendi un quadrantale d'acqua marina da tale altezza di mare, ove non giunga l'acqua dolce. Spolverizza poi una libbra e mezza di sale; mettila in quell' acqua, e con un bastone agitala, finchè tu vegga starvi a galla un uovo di gallina (1). Allora cesserai d'agitarla. In quell' acqua così concia metti due congi di vino vecchio, o di amineo, o di uva attraverso bianca; e mesci bene. Riponilo poi in un vaso impegolato, e chiudilo. Se vuoi preparare più quantità di acqua marina, sei padrone di farlo, purchè sempre aggiunga il resto a proporzione.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CVII.

(1) Ne' testi correnti leggesi *ovum coctum*. Quindi siccome al capitolo LXXXIX Catone non esige che sia cotto, e dall' altra parte ne' vecchi codici il *coctum* non si legge; così dietro al sentimento di Pontedera io l' ho nella mia traduzione tralasciato. Osservisi di passaggio che l' Hambergero ha trovato, come colla cottura un uovo di gallina appena perde un quarto di grano di peso; onde pochissimo sale di meno vuolsi nell' acqua, perchè resti a galla.

CA-

CAPUT CVIII.

Quo labra doliorum circunlinas, ut bene odorata sient, & nequid vitii in vinum accedat. Sapæ congios VI. *quam optime infundito in aheneum, aut in plumbeum & iris aridæ contusæ heminam, & sertam Campanicam* P. V. *bene odoratam, una cum iri contundas quam minutissime, per cribrum cernas, & una cum sapa coquas sarmentis, & levi flamma. Commoveto, videto, ne aduras. usque coquito, dum dimidium excoquas. Ubi refrixerit, confundito in vas picatum bene odoratum, & oblinito, & utito in labra doliorum.*

CAPITOLO CVIII.

Ecco in chè modo devi conciare l' orlo delle botti, affinchè abbiano buon odore, e il vino non contragga nessun difetto. Porrai sei congi di sapa in un vaso di rame, o di piombo; e alla sapa unirai una emina di radice d' iride ben secca e pesta; e cinque libbre di serta campana (1) ben odorosa, che insieme coll' iride pesterai finissima; la passerai pel setaccio, e la cuocerai colla sapa a fuoco dolce, e a fiamma leggera. A mano a mano davvi dentro, e guarda che non abbruci. Cuocila poi finchè sia calata di metà. Quando siasi raffreddata, mettila in un vaso impegolato, e che abbia buon odore, e serrala; poi serviti d' essa per gli orli delle botti.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CVIII.

(1) Probabilmente la *Serta Campanica* nominata qui da Catone, è il nostro Meliloto. Rottboll spiega a lungo ciò che appartiene a questa pianta.

CAPUT CIX.

Vinum si voles experiri duraturum sit, nec ne, polentam grandem dimidium acetabuli in caliculum novum indito, & vini sextarium de eo vino quod voles experiri, eodem infundito, & imponito in carbones, facito bis, aut ter inferveat. Tum id percolato; polentam abiicito. Vinum ponito sub dio. Postridie mane gustato. Si id sapiet, quod in dolio est, scito duraturum. Si subacidum erit, non durabit.

C A-

CAPITOLO CIX.

Volendo con qualche esperimento vedere se il vino sia per durare, o no, metti in una scodella nuova un mezzo acetabulo di grosso tritello, ed infondi in quel tritello un sestario del vino, su cui vuoi fare l' esperimento. Poi metti la scodella sui carboni, e fa che dia due, o tre bolliture. Allora colalo, e getta via il tritello. Poi poi all' aria aperta quel vino, e la mattina dopo assaggialo. Se avrà il sapore stesso di quello che è nella botte, è segno che durerà. Se sarà alcun poco acidetto, non durerà.

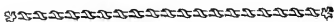
CAPUT CX.

Vinum asperum quod erit, lene & suave si voles facere, sic facito. De ervo farinam facito lib. IIII. & vini cyathos IIII. conspergito sapa. Postea facito laterculos. Sinito combibant noctem & diem. postea commisceto cum eo vino in dolio, & oblinito dies LX. Id vinum erit lene, & suave, & bono colore, & bene odoratum.

CAPITOLO CX.

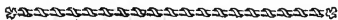
Se vorrai rendere dolce ed amabile un vino, che sia aspro, farai così. Prendi quattro libbre di farina d' ervo, ed infondivi quattro nappi da vino di sapa. Fa poscia delle pastiglie; e lasciale una notte e un giorno ad imbeversi bene: quindi mettile nella botte del vino, che vuoi migliorare, e tienla chiusa per sessanta giorni. Un tale vino riescirà amabile, ed avrà buon colore, e odore.

CAPUT CXI.

Odorem deteriorem demere vino si voles, testam de tegula crassam puram calfacito in igni bene. Ubi calebit, eam picato, resticula alligato, testam demittito in dolium infimum leniter, sinito biduum oblitum dolium: si demptus erit odor deterior, id optime; si non, sæpius facito, usque dum odorem malum dempseris.

CAPUT CXII.

Si voles scire in vinum aqua addita sit, nec ne, vasculum facito de materia ederacea. Vinum id, quod putabis aquam habere, eodem mittito. Si habebit aquam, vinum effluet, aqua manebit. Nam non continet vinum vas ederaceum.

CAPITOLO CXI.

Volendo cavare il cattivo odore dal vino, farai riscaldar bene un coppo netto; e quando sarà ben caldo, lo impegolerai; quindi lo attaccherai ad una funicella, e adagio adagio lo calerai sino al fondo della botte. Lascerai per due giorni ben chiusa la botte. Se con ciò sarà andato via l'odor cattivo al vino; bene: se no, ripeti questa prova spesso, finchè quell' odor cattivo se ne sia ito.

CAPITOLO CXII.

Se vuoi sapere se siasi messa dell' acqua nel vino, o no, prendi una scodella di legno d'edera, e riempila del vino, in cui sospetti essere stato messo dell' acqua. Se vi sarà acqua, tutto il vino scorrerà fuori, e l'acqua sola resterà; poichè un vaso di legno d'edera non contiene vino.

CAPUT CXIII.

Vinum Coum si voles facere, aquam ex alto marinam sumito, mari tranquillo, cum ventus non erit, dies LXX. ante vindemiam, quo aqua dulcis non perveniet. Ubi hauseris de mari, in dolium fundito, nolito implere, quadrantalibus V. minus sit, quam plenum. operculum imponito, relinquito qua interspiret. Ubi dies XXX. præterierint, transfundito in alterum dolium puriter, & leviter. relinquito in imo quod desederit. post dies XX. in alterum dolium item transfundito, ita relinquito usque ad vindemiam. Unde vinum Coum facere voles, uvas relinquito in vinea, sinito bene coquantur. & ubi pluerit, & siccaverit, tum deligito. & ponito in sole biduum, aut triduum sub dio, si pluviæ non erunt, si pluvia erit, in tecto in cratibus componito, & si qua acina corrupta erunt, depurgato. Tum sumito aquam marinam Q. S. S. Ɛ in dolium

CAPITOLO CXIII.

Se vuoi fare del vin di Coo, settanta giorni prima della vendemmia prenderai dell' acqua del mare da luogo, ove non giunga acqua dolce, mentre però il mare sia tranquillo, e non soffi vento. Porrai l' acqua del mare in una botte, non così, che tu la riempia, ma che possa inoltre contenere cinque quadrantali. Poscia la chiuderai, lasciando qualche interstizio, ond' entri aria. Passati trenta giorni, travaserai quest' acqua con attenzione, che resti al fondo il deposito; e passati altri venti giorni la travaserai di bel nuovo, e la lascerai in quest' ultimo vaso fino alla vendemmia. Tu lascerai sulla vite, affinchè ben maturino, le uve, colle quali vuoi fare il vin di Coo. Nè le coglierai, se non dopo che essendo piovuto si sieno asciugate. Allora le scerrai, e le terrai esposte al sole due, o tre giorni, caso che non piova;

lium quinquagenarium infundito aquæ marinæ Q. X. Tum acina de uvis miscellis decerpito, de scopio, in idem dolium, usque dum impleveris, manu comprimito, ut combibant aquam marinam. ubi impleveris dolium, operculo operito, relinquito qua interspiret. Ubi triduum præterierit, eximito de dolio, calcato in torculario, & id vinum condito in dolia lauta & pura, & sicca.

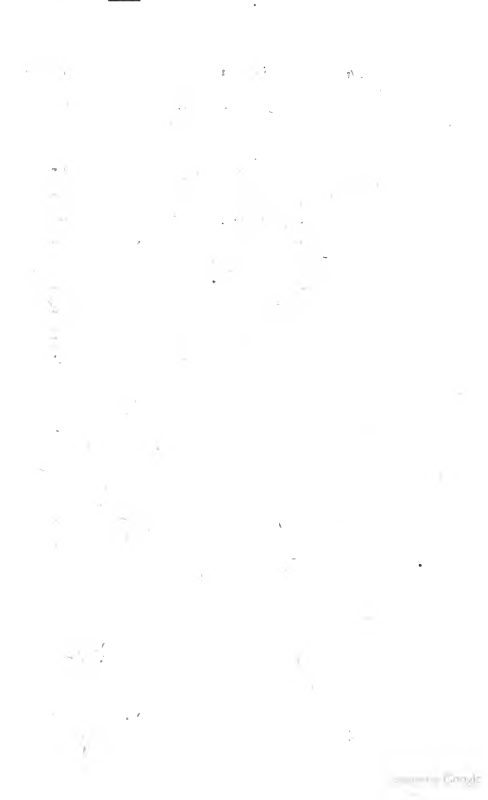
C A-

va; e piovendo, le stenderai in casa sopra de' graticci, e veggendo che qualche grano marcisce, lo leverai via. Allora è tempo di prendere l'acqua di mare, e in dose di dieci quadrantali metterla in botti che contengano cinquanta sestarj: poi sgranando colle mani l'uva, e comprimendola, tu la porrai nella botte finchè sia piena, onde s'imbeva dell'acqua del mare. Riempiuta la botte, vi metterai il coperchio, lasciandovi uno spiraglio: passati tre giorni, leverai quell'uva, l'ammaccherai nel torchio; e riporrai quel vino in botti ampie e nette, e ben asciutte (1).

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXIII.

(1) Questo miscuglio di acqua salsa e di vino certamente non sarebbe adattato al gusto nostro: lo era bensì molto a quello degli antichi Romani. Plinio fa menzione di questo modo di fare il vino, e ripete l'uso dell'acqua salsa dalla furberia di uno schiavo, che avendo bevuto il vino al padrone, pose dell'acqua di mare nella botte.

CA-

CAPUT CXIV.

Ut odoratum bene siet, sic facito: sumito testam picatam: eo prunam lenem indito, suffito serta, & schœno, & palma, quam habent unguentarii, ponito in dolio, & operito, ne odor exeat, ante quam vinum indas. Hoc facito pridie quam vinum infundere voles, de lacu quam primum vinum in dolia indito, sinito dies XV. *operta ante quam oblinas, relinquito qua interspiret vinum. postea oblinito. Post dies* XL. *diffundito in amphoras, & addito in singulas amphoras sæpe sextarium unum. Amphoras nolito implere nimium, ansarum infimarum fini. & amphoras in sole ponito, ubi herba non siet. & amphoras operito, ne aqua accedat, & ne plus quadriduum in sole siveris. Post quadriduum in culleum componito, & instipato.*

C A-

CAPITOLO CXIV.

Affinchè questo vino pigli buon odore, ecco quello che si deve fare. Piglierai un coppo impegolato, e lo porrai sopra un fuoco leggero: poi fattovi abbruciar sopra della serta, del giunco, e della palma, che trovansi presso gli speziali, lo porrai dentro la botte, e coprirai la botte, perchè non esca il profumo primachè ci metta il vino. Farai questa operazione il giorno avanti, che vorrai imbottare il vino. Cercherai poi d'imbottar quel vino speditamente; e lascerai la botte per quindici giorni aperta, cosicchè traspiri: poi la chiuderai. Dopo quaranta giorni metterai il vino in anfore, e ad ogni anfora aggiungerai un sestario di sapa. Non riempiere le anfore troppo; ma solo fino ai manichi. Esporrai dipoi al sole queste anfore in luogo, in cui non sia erba, badando a ben coprirle, affinchè non vi vada acqua den-

dentro. Non si lasceranno al sole esposte più di quattro anni (1), dopo di che si collocheranno nelle gradinate (2), e si porranno l'una dietro l'altra.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXIV.

(1) *Post quatriduum in culleum componito.* Ecco il testo corrente. Plinio vuole che non *quattro giorni*, ma *quattro anni* le anfore si tengano esposte al sole. Ciò fa presumere primieramente, dice Bonnetrie, ch'egli possa avere confuso questo vino conciato per dargli buon odore col vino greco, di cui si tratta nel capitolo CVI; ed in secondo luogo, che debbasi in quel capitolo lasciar correre il *biennium* generalmente rigettato, e rigettare il *biduum* generalmente ammesso. Ma come fare a chiarirsi della vera intenzione di Catone, e del vero uso degli antichi? Quali dei due passi è alte-

terato? Come concepire il tener esposte al sole per anni delle anfore di vino? Confessiamo che tutto ciò, che a noi sembra assurdo, non lo è stato agli antichi. Non teniamo noi sepolte in terra per anni delle bottiglie? Veggano i miei leggitori cosa paia loro più conveniente d'intendere in questi due passi. Sentiamo Pontedera. Egli riporta il passo di Catone secondo l'antico originale linguaggio. Eccolo: *Et ne pleus quadrieniom in sole seiveris. Post quadrieniom in cuneom componito, & insteipa.* " Io, dice Pontedera, ho riposto il *quadriennium* in tutti e due i luoghi di questo passo, ed ho tolto via il *quatriduum*. Così mi correggo intorno al *biduom* (*biduum*) del capitolo CV rimettendo il *bieniom* (*biennium*). Nè per leggerezza fo ciò, ma per autorità di Plinio. Imperciocchè parlando egli de' vini grechi, dice espressamente, che le *uve colte poco prima della maturità si seccano al sol cocente, rivoltandole tre volte al dì per tre giorni; che nel quarto s'ammostano, e*

che poi si fanno invecchiare al sole dentro de' carratelli. E più espressamente parlando del vino Coo, e alludendo al precetto datone da Catone: *e presso di noi pure*, dice, *mostrò Catone come va fatto da vino Italico il vino Coo, prescrivendo soprattutto, che per quattro anni debbasi maturare al sole*. E finalmente conclude, che *tutti i vini d'oltremare credonsi pervenire a mezza vetustà in sette, o in sei anni*. Ora se i vini grechi si fanno *invecchiare al sole in carratelli*; se credonsi *pervenire a mezza vetustà in sette, o in sei anni*; che meraviglia poi, se Catone vuole che i vini si stagionino al sole per due, o per quattro anni?

(2) Pontedera stesso è quegli che ci dà la vera intelligenza del *culleum*, che leggesi nel testo corrente, e che da' Commentatori viene cambiato in *cellam*, manifesto essendo, che non può intendersi qui un vaso, ma un luogo. Adunque il Botanico padovano legge *cuneum* ossia *cuneom*. Al che lo

gui-

guida un passo di Svetonio nella vita d'Augusto, il quale volendo dire che quell' imperatore assegnò tanto agli uomini che avevano moglie, quanto ai giovani di pretesta, distinti luoghi in teatro, si esprime così: *Maritis e plebe proprios ordines assignavit, prætextatis cuneum suum*. Era dunque pe' Latini il *cuneum* una gradinata, o più propiamente un sedile. Qualche cosa di simile possiamo supporre nelle antiche cantine; e si potrebbe dire di noi, che mettiamo diversi ordini di tavole per collocarvi sopra i fiaschi e le bottiglie, che abbiamo anche noi i nostri *cunei*. Siccome poi le anfore antiche dovevano essere e per la loro materialità, e per la capacità loro non meno che pel numero, di un enorme peso; così credo che i sedili, o le gradinate delle cantine de' Romani fossero di pietra. Il che sarebbe facile a sapersi, osservando quelle che sonosi in questi ultimi tempi scoperte ad Ercolano e a Pompeia.

CAPUT CXV.

Vinum si voles concinnare, ut alvum bonam faciat, secundum vindemiam, ubi vites ablaqueantur, quantum putabis ei rei satis esse vini, tot vites ablaqueato, & signato. earum radices circunsecato, & purgato. Veratri radices contundito in pila, eas radices dato circum vitem. & stercus vetus, & cinerem veterem, & duas partes terræ circundato radices vitis. terram insuper iniicito. Hoc vinum seorsum legito. Si voles servare in vetustatem, ad alvum movendam servato, nec commisceas cum cætero vino. De eo vino cyathum sumito, & misceto aqua, & bibito ante cœnam. Sine periculo alvum movebit.

CA-

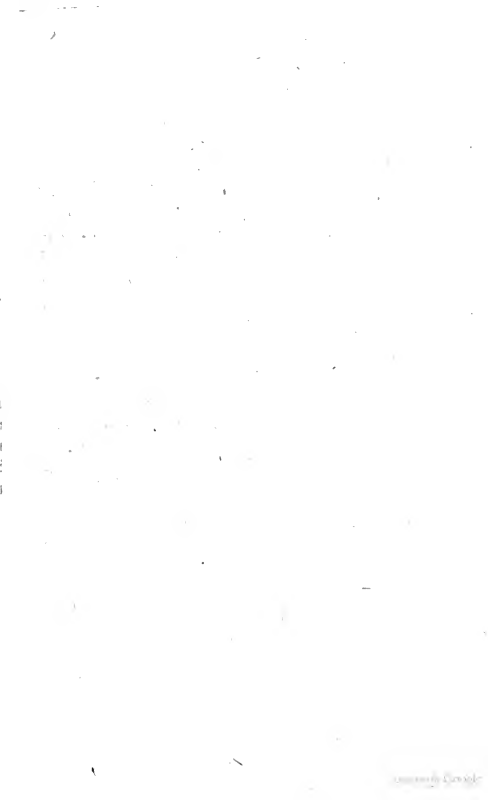
CAPITOLO CXV.

Se vorrai conciare il vino, sicchè tenga lubrico il corpo, fa d'uopo che dopo la vendemmia, quando soglionsi scalzare le viti, tu ne scalzi tante, quante crederai bastare a fare il vino che vuoi, e che le marchi. Poscia rimondane le radici, e le pulisci; e pestando in una pila radici di elleboro nero, le spargerai intorno alla vite (1), e vi aggiungerai sterco vecchio, e vecchia cenere con due parti di terra; e sopra vi stenderai dell' altra terra. Metti poi da banda questo vino. Se lo vuoi conservare per lungo tempo, tiello all' oggetto di purgare il ventre, nè lo mescolare con altro vino. Prendine un bicchiere misto coll' acqua, e bevilo prima di cena. Ti moverà il corpo senza alcun pericolo.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXV.

(1) V' è un passo di Plinio, che a quest' oggetto prescrive di piantare intorno alle viti l'elleboro, citando per questo precetto Catone. Come va la faccenda? Qui Catone è chiaro. Ma come supporre, che Plinio abbia sbagliato? Fa d'uopo osservare in questo capitolo, che, ove Catone parla dell'elleboro, è presumibile che intenda di dire del nero, e che i Librai, i quali hanno copiato senza capire, si sieno imbrogliati col *veratri atri*, ed abbiano creduto questa seconda parola una insignificante ripetizione delle ultime sillabe della prima.

CA-

CAPUT CXVI.

In vinum mustum veratri atri manipulum coniicito in amphoram. ubi satis efferverit, de vino manipulum eiicito, id vinum servato ad alvum movendam. Vinum ad alvum movendam concinnare si voles: Vites cum ablaqueabuntur, signato rubrica, ne admisceas cum cætero vino. Treis fasciculos veratri atri circumponito circum radices, & terram insuper iniicito. Per vindemiam de iis vitibus, quod delegeris, seorsum servato, cyathum in cæteram potionem indito, alvum movebit, & postridie perpurgabit sine periculo.

C A-

CAPITOLO CXVI.

Metti in un' anfora di mosto un manipolo di elleboro nero; e quando il mosto bollirà, togli via quel manipolo. Serba poi codesto vino per purgare il ventre. Se in altra maniera vorrai conciare il vino a purgare il ventre, farai così: Quando si scalzeranno le viti, fa ad alcune di esse un segno, per non mescolare il vino da queste estratto coll' altro vino. Poni poi d' intorno alle radici tre fascetti di elleboro nero, e coprili con terra. In tempo di vendemmia metti da parte l' uva che da tali viti coglierai. Ne mescolerai un bicchiere nell' altra tua bevanda: questo ti moverà il corpo; e il giorno dopo ti purgherà egregiamente senza pericolo (1).

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXVI.

(1) Io domando scusa al nostro buon vecchio, se ardisco d' essere temerario. Quale di queste tre maniere di fare il vino purgante è la più efficace? Egli si è dimenticato di dircelo.

CA-

CAPUT CXVII.

Lentim quomodo servari oporteat. Laserpitium aceto diluito, permisceto lentim aceto laserpitiato, & ponito in sole. Postea lentim oleo perfricato, sinito arescat, ita integra servabitur recte.

CAPITOLO CXVII.

Come si debba conservare il lenticchio. Metterai del laserpizio in infusione dentro l'aceto; porrai il tuo lenticchio dentro questo aceto, e lo esporrai al sole. Quindi farai passare il lenticchio nell'olio, e lo lascerai poscia seccare. In questa maniera si conserverà egregiamente sano (1).

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXVII.

(1) Non si sa capire perchè tanta cura si prendesse Catone d'insegnare il modo, con cui il lenticchio si possa conservare, poichè a' giorni nostri si conserva senza tanto laserpizio, tanto aceto, e tant'olio. E' probabilissimo, che il lenticchio degli antichi fosse tutt' altra cosa che il nostro. Ho chiesto a varj Botanici cosa sia il laserpizio, e non hanno saputo indicarmelo. Alcuni lo credono l'assa fetida. Certo è che gli antichi facevan uso dell'assa fetida, come noi del pepe.

CA-

CAPUT CXVIII.

Oleæ albæ quemadmodum condiantur. Ante quam nigræ fiant contundantur, & in aquam deüciantur, crebro aquam mutet. Deinde ubi satis maceratæ erunt, exprimat, & in acetum coniiciat, & oleum addat, salis selibram in modium olearum. Fœniculum, & lentiscum seorsum condat in acetum. Si una admiscere voles, cito utitor, in orculam calcato manibus siccis. cum uti voles, sumito.

CAPITOLO CXVIII.

Come si mettano in concia le ulive bianche. Bisogna sbatterle prima che anneriscano; poi metterle in acqua, e mutar acqua spesso. Quando poi sieno macere abbastanza, s'ha da spremere ben l'acqua da esse, porle in aceto, ed aggiungervi olio. Per ogni moggio poi d'ulive s'adoprerà una libbra e mezza di sale. Il finocchio e il lentisco va messo in aceto a parte; o puoi anche unirvi le ulive, purchè non tardi molto a consumarle. Le calcherai a mani asciutte in una piccola orcia; e le caverai a volta a volta, che vorrai mangiarne.

CAPUT CXIX.

Oleam albam quam secundum vindemiam uti voles, sic condito. Musti tantundem addito, quantum aceti. Cætera item condito ita, uti supra scriptum est.

CAPITOLO CXIX.

L' uliva bianca, quando vuol mangiarsi subito dopo la vendemmia, deve conciarsi così. Aggiungi tanto mosto, quanto è l' aceto che adoperi. Nel resto fa come si è detto di sopra.

CAPUT CXX.

Epityrum album, nigrum, variumque sic facito. Ex oleis albis, nigris variisque nucleos eiicito. Sic condito. Concidito ipsas: addito oleum, acetum, coriandrum, cuminum, fœniculum, rutam, mentam. in orculam condito, oleum supra siet, ita utitor.

CA-

CAPITOLO CXX.

Volendo fare l'*epitiro* (1) bianco, nero, o screziato, eccone il modo. Leva i nocciuoli alle ulive bianche, nere, o screziate che sieno. Poi fa così. Ammacca quelle polpe, aggiungivi olio, aceto, coriandolo, comino, finocchio, ruta, menta. Mettile in un' orcia, e fa che sopra stiavi l'olio: e così te ne servi.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXX.

(1) Questa o salsa, o vivanda che vogliasi dire, trae la sua denominazione dal formaggio, con cui ordinariamente mangiavasi. Columella dice che s'usava molto nelle città di Grecia, e di Sicilia, e ne dà una ricetta assai più complicata di questa.

CAPUT CXXI.

Mustum si voles totum annum habere, in amphoram mustum indito, & corticem oppicato, demittito in piscinam, post xxx. diem eximito, totum annum mustum erit.

CAPITOLO CXXI.

Se vuoi avere del mosto tutto l'anno, devi mettere del mosto in un' anfora, impegolarla ben bene tutta al di fuori, e approfondarla nella piscina. Levala poi dopo trenta giorni; e quel mosto ti durerà tutto l' anno.

CAPUT CXXII.

Mustaceos sic facito. Farinæ siligineæ modium unum musto conspergito. Anisum, cuminum, adipis P. II. *casei libram, &* *de virga lauri deradito, eodem addito. Et ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques.*

CAPITOLO CXXII.

Questa è la ricetta per fare i mostacciuoli (1). Devi impastare col mosto un moggio di farina di siligine. Devi aggiungervi degli anisi, del comino, due libbre di grasso, una di formaggio, e della verga di lauro rapata. Fatti che ne avrai tanti pezzetti, vi porrai sotto delle foglie di lauro, cuocendoli.

OSSERVAZIONI
AL CAPITOLO CXXII.

(1) L'età di Catone era quella delle frugalità. In essa non conoscevansi i manicaretti di lusso: tutto era preparato colle produzioni, che all'uomo offeriva il proprio campo. Altra cosa sono oggi i mostacciuoli che conosciamo noi. Veggasene dunque nella parola stessa la prima origine. Il popolo bolognese ha conservato l'uso antico, poichè i suoi *Castagnacci* non sono che i mostacciuoli catoniani, colla sola diversità, che in luogo della farina di siligine il popolo bolognese adopera quella di castagne.

CAPUT CXXIII.

Vinum concinnare, si lotium difficilius transibit. Capreidam, vel iuniperum contundito in pila, libram indito in duobus congiis vini veteris in vase aheneo, vel in plumbeo defervefacito. ubi refrixerit, in lagœnam indito. id mane ieiunus cyathum sumito. proderit.

CAPITOLO CXXIII.

Modo di conciare il vino per quelli che stentano ad orinare. Si pesta in una pila del caprifoglio (1), o del ginepro. Se ne mette una libbra in due congi di vino vecchio. Si fa poi bollire questo vino in un vaso di rame, o di piombo, e raffreddato che sia, si pone in una lagena; e pigliandone la mattina a digiuno un bicchiere, se n'ha giovamento.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXXIII.

(1) Il Caprifoglio, che Catone chiama *Capreida*, da Dioscoride e da Plinio viene creduto uno specifico ammirabile per eccitare l'orina. Anzi lo suppongono di tanta attività, che secondo essi, adoperandone sei giorni, o dieci, fa pisciar sangue.

CA-

CAPUT CXXIV.

Vinum ad ischiacos sic facito. De iunipero materiam semipedem crassam concidito minutim. Eam infervefacito cum congio vini veteris. ubi refrixerit, in lagœnam confundito, & postea id utito vini cyathum mane ieiunus. proderit.

C A-

CAPITOLO CXXIV.

Il vino ad uso di quelli che patiscono schiatica, si fa così. Taglia minutamente un pezzo di ginepro grosso mezzo piede. Fallo bollire dentro un congio di vino vecchio. Raffreddato che sia, metti questo vino in una lagena; e poi la mattina a digiuno bevine un bicchiere; che gioverà.

C A-

CAPUT CXXV.

Canes interdiu clausos esse oportet, ut noctu acriores & vigilantiores sint.

CAPITOLO CXXV.

Bisogna nel giorno tenere i cani chiusi, affinchè di notte sieno più lesti e vigilanti (1).

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXXV.

(1) Coloro che si sono sdegnati con me, perchè ho chiamato questo libro un pasticcio, troveranno che Catone è conseguentissimo, saltando fuori qui coi cani, mentre parla di tutt' altro proposito. Il povero vecchio Sabino non ha forse colpa veruna in ciò: tutta la colpa è de' suoi adoratori.

CAPUT CXXVI.

Vinum murteum sic facito: Murtam nigram arfacito in umbra. ubi iam passa erit, servato ad vindemiam, in urnam musti contundito murtæ semodium, id oblinito. Ubi desiverit fervere mustum, murtam eximito. Id est ad alvum crudam, & ad lateris dolorem, & ad cœliacum.

CAPITOLO CXXVI.

Questa è la maniera di fare il vino di mirto. Secca all' ombra le bacche del mirto nero (1). Dove già sieno appassite, serbale al tempo della vendemmia. Allora pesta un mezzo moggio di queste bacche; mettile in un' urna di mosto, e chiudila. Quando poi il mosto avrà finito di bollire, leverai via le bacche. Questo giova a quelli che abbiano ostruzioni, doglie di costa, e colica.

OSSERVAZIONI AL CAPITOLO CXXVI.

(1) Plinio citando questo passo di Catone gli fa dire, che prima di seccare le bacche di mirto può trarsene olio. E' manifesto che qui Catone non fa nessun cenno di questa cosa. Traggo di qui argomento di osservare che Plinio non è fonte sicuro per rettificare la lezione del testo catoniano, dove il corrente si trovi in contraddizione colle sue allegazioni.

CAPUT CXXVII.

Ad tormina, & si alvus non consistet, & si tineæ, & lumbrici molesti erunt, xxx. mala Punica acerba sumito, contundito, indito in urceum, & vini nigri austeri congios tres, vas oblinito. post dies xxx. aperito, & utito: ieiunus heminam bibito.

CAPITOLO CXXVII.

Avendo dolor di ventre, o flusso, o molestia di tenia, o di lombrichi, prendi trenta pomi granati acerbi; pestali, e ponli in un' orcia, ed aggiungivi tre congi di vin nero aspro: poi chiudi il vaso. Dopo trenta giorni aprilo, e adoprane. Ne berrai a digiuno una emina.

CAPUT CXXVIII.

Ad dyspepsiam & stranguriam (mederi). Malum Punicum ubi florebit, colligito. Tris minas in amphoram infundito. vini Q. I. veteris addito, & fœniculi radicem puram contusam minam. Oblinito amphoram, & post dies XXX. aperito & utitor. Ubi voles cibum concoquere, & lotium facere, hinc bibito quantum voles sine periculo. Idem vinum tinias perpurgat, & lumbricos, si sic concinnes. Incœnatum iube esse, postridie thuris drachmam I. conterito, & mel coctum drachmam unam, & vini sextarium origaniti dato ieiuno, & puero pro ætate triobolum, & vini heminam. Supra pilam inscendat, & saliat decies, & deambulet.

CAPITOLO CXXVIII.

Medicamento per la dispepsia e la stranguria (1). Raccogli fiori di pomo granato. Mettine in infusione dentro un' anfora tre mine. Aggiungivi un quadrantale di vino vecchio, ed una mina di radice ben pesta di finocchio. Serra l' anfora, e dopo trenta giorni aprila, e adoprane. Volendo poi digerir bene, ed orinare, bevine quanto ti pare, che puoi farlo senza pericolo. Questo stesso vino purga dalle tenie e dai lombrichi, se lo acconcerai così. Si fa star senza cena chi ha da prenderlo. Il giorno dopo pesta una dramma d' incenso, e uniscila ad una dramma di mele cotto, e ad un sestario di vino origanito (2): se ne dà ben agitato e meschiato al giovine e al ragazzo a proporzione dell' età, e all' uomo una emina (3). Monti poi sulla pila, e ne salti giù per dieci volte, e cammini.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXXVIII.

(1) La dispepsia è la difficoltà di digerire, e la stranguria quella d'orinare.

(2) Il diligente Rottboll dalla varia lezione, che circa la parola *originiti* si osserva fra le antichissime e le moderne edizioni; non meno che dal silenzio di Catone in ordine al modo di fare il vino originito, inclina a riferire questa parola, in vece che al vino, al mele o temperato coll'origano, o imbevuto della virtù dell'origano. Ho voluto far altri giudici di questa interpretazione.

(3) Di difficilissima spiegazione è questo passo. *Dato ieiuno, & puero pro ætate triobolum, & vini heminam*. Primieramente Rottboll pretende che in luogo del *ieiuno* debba leggersi *iuveni*. Si fonda specialmente sul riflesso, che *ieiuno* sarebbe parola affatto super-

perflua, poichè di sopra ha detto *incœnatum iube*, o *lubet*, come legge Pontedera. In secondo luogo la parola *triobolum* non vuolsi qui accogliere da Pontedera come indicante quantità, ma bensì come la corruzione di *tribolatum*, o *intribolatum*, giacchè nelle prime stampe di Catone si legge *in triobolum*, e *tribolum* nel codice di Cesena. In terzo luogo tanto Pontedera, quanto Rottboll si uniscono d'accordo nel leggere *viro* in vece di *veini*. Egli è poi certo, che rettificato il testo in questa maniera, presenta un senso chiaro e conveniente. Al contrario comprende oscurità ed inconvenienti. E di fatti, se questo medicamento si deve dare al ragazzo a proporzione dell'età, perchè si fissa una dose, come sarebbe quella del triobolo? E se s'avesse da darne un triobolo solo, perchè Catone, che è tanto economico, ne farebbe fare un sestario? Oltre di che il *triobolo* è un peso, e la medicina è una bevanda che si misura. Se poi in vece del *ieiuno* non devesi leggere *iuveni*, per-

chè quella sintassi : *dato ieiuno*, & *puero*? E se in vece del *veini* non devesi leggere *viro*, perchè quell' *heminam*? Un fanciullo non berrà mai una emina, che Catone accorda per tutto un giorno al villano che in primavera zappa la vigna. E poi come va quel pasticcio di bere un triobolo, ed una emina? S' aggiunga, che Catone non ha detto che questo vino medicato sia prescritto ai soli ragazzi. Nè ben ragiona Gesnero, supponendo che i ragazzi soli sieno molestati dai vermini; essendo certo, che i bambini lo sono dalle ascaridi, i ragazzi dai lombrichi, e gli adulti dalle tenie. Bonnetrie, che generalmente riesce nella esatta interpretazione del senso catoniano, è molto andato lungi dal vero spiegando questo passo. Egli dice: *On lui en donne (a l'enfant) à jeun trois oboles, eu égard à son âge, avec une hemine de vin.*

CA-

CAPUT CXXIX.

Si habitationem delutare vis, terram quam maxime cretosam, vel rubricosam sumito, eo amurcam infundito, paleas indito. sinito quatriduum fracescat. ubi bene fracuerit, rutro concidito. ubi concideris, delutato. Ita neque aspergo nocebit, neque mures cava facient, neque herba nascetur, neque lutamenta scindent se.

C A-

CAPITOLO CXXIX.

Se vuoi intonacare l'abitazione, prendi terra assai cretosa, o rossa; versavi sopra della morchia; mescolavi della paglia, e lascia che per quattro giorni tutte queste cose fermentino insieme; il che succeduto, tu allora rimenerai ben bene con una pala quell' impasto, sminuzzandolo, e poscia intonacherai. Così nè l' umidità penetrerà, nè i sorci faranno buchi, nè nascerà erba, nè l' intonacatura si fenderà.

CAPUT CXXX.

Aream ubi frumentum teratur, sic facito: Confodiatur minute terra, amurca bene conspergatur, ut combibat quam plurimum. comminuito terram, & cylindro aut pavicula coaequato. ubi coaequata erit, neque formicae molestae erunt, & cum pluerit, lutum non erit.

CAPITOLO CXXX.

L'aia, ove battere il frumento, va fatta così. Si vanghi minutamente la terra: vi si sparga sopra della morchia, in modo che molto se ne imbeva. Poi si triti bene quella terra, e con un cilindro, o con una pala si pareggi. Pareggiata che sia, nè le formiche la bucheranno, nè la pioggia vi produrrà fango sopra (1).

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXXX.

(1) Questa è una ripetizone bella e buona del Capitolo XCI; ma viene conservata per reliquia.

CAPUT CXXXI.

Codicillos oleaginos, & cætera ligna amurca cruda perspergito, & in sole ponito, perbibant bene. Ita neque fumosa erunt, & ardebunt bene.

CAPITOLO CXXXI.

Ungi i tronchi d' ulivo, e tutti gli altri legni di morchia cruda, e ponli al sole, sicchè ben s' imbevano dell' unto. Preparati in tale maniera, non faranno fumo posti sul fuoco, ed arderanno eccellentemente (1).

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXXXI.

(1) Io sono di parere, che Catone abbia scritto questo Capitolo dopo avere terribilmente urlato colla povera sua massaia, accagionandola d' aver riempiuta la casa di fumo, col mettere sul fuoco delle legna verdi. Fuor di collera non avrebbe scritto un precetto sì poco economico; perchè egli adopera in tante cose la mòrchia, che bisognerebbe che ne avesse vicino a casa un fiume perenne.

CAPUT CXXXII.

Dapem pro bubus piro florente facito. Postea verno arare incipito. Ea loca primum arato quæ rudeata arenosaque erunt. Postea uti quæque gravissima atque aquosissima erunt, ita postremo arato.

CAPITOLO CXXXII.

Farai sagrifizio pe' buoi al fiorir de' peri. Poi, essendo primavera, comincerai ad arare; ed arerai primamente i terreni petrosi e sabbionicci: quindi arerai in ultimo i più tenaci ed umidi.

CAPUT CXXXIII.

Dapem hoc modo fieri oportet. Iovi dapali culignam vini quantum vis polluceto. Eo die feriæ bubus & bubulcis, & qui dapem facient. Cum pollucere oportebit, sic facies. Iupiter dapalis, quod tibi fieri oportet, in domo familia mea culignam vini dapi, eius rei ergo macte hac illace dape pollucenda esto. Manus interluito. Postea vinum sumito. Iupiter dapalis, macte istace dape pollucenda esto. Macte vino inferio esto. Vestæ si voles dato. daps Iovi assaria pecuina, urna vini Iovi caste. Profanato sine contagione. Postea dape facta serito milium, panicum, alium, lentim.

CAPITOLO CXXXIII.

Il sagrifizio si deve fare in questa maniera. Offrirai a Giove *dapale* (1) un nappo di vino grande quanto tu vuoi. Il giorno di questo sagrifizio sarà festivo pe' buoi, pe' bifolchi, e per quelli che faranno il rito. Nel fare il sagrifizio dirai così: " O Giove *dapale*, io ti offro in sagrifizio in casa mia e nel seno della mia famiglia per ciò che a te devo, unito a questa vittima, questo nappo di vino. Sii dunque glorificato con questo sagrifizio che a te viene ". Ad ogni libazione lavati le mani. Poi prendi il vino, e dì: " O Giove *dapale*, sii glorificato con questo sagrifizio che a te viene: sii glorificato col vino che ti presento. " Tu puoi, volendo, offerirne anche a Vesta. Il sagrifizio a Giove sarà del valore di un quarto d'asse, e di un'urna di vino. A Giove consecrerai castamente, come conviene. Fatto poscia il sagrifizio,

seminerai il miglio, il panico, l'aglio, e il lenticchio.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXXXIII.

(1) Chiamavasi Giove *dapale a dapibus*, poichè per rito gli si apprestava un pranzo splendido; e a tal effetto si collocava solennemente sopra un bel letto fra Giunone e Minerva, in modo però che queste due dee erano adagiate in sedie distinte.

(2) *Daps Iovi assaria pecuina, urna vini*; ec. ecco il testo corrente. Perciò Bonnetrie ha tradotto: *La part de Jupiter dans ce festin consistera en un morceau de viande de troupeau prêté a rotir, & une urne de vin pur*, ec. Io confesso, che questo senso sembra molto conveniente. Ma la scrittura antichissima de' codici per testimonianza di Pontedera, le cui ultime lu-

cu-

cubrazioni sopra Catone non sono state note al sig. Bonnetrie, porta: *Daps Iovi assaria pecunia. Pecunia assaria,* dice Pontedera, viene così detta *ab asse*; che appunto equivale a libbra. Onde Catone intende qui di determinare il valore del sagrifizio da offerirsi a Giove, dell' importare cioè di una quarta parte d'un asse. Così determina ancora la quantità del vino, vale a dire un' urna. Riflette poi Pontedera, che avendo Catone detto sul principio del Capitolo: *Offrirai a Giove dapale un nappo di vino grande quanto tu vuoi,* v' è luogo a congetturare, non essere stato permesso di offerire nè meno dell'importare di una quarta parte di un asse, nè meno di un' urna di vino.

Un illustre soggetto, versatissimo nella critica della erudizione, mi dice apertamente, non veder egli ragione per cui s' abbia da preferire la lezione di un vecchio codice a quella di tanti altri, e delle edizioni correnti, le quali naturalmente da codici vecchi anch' esse sono tratte. Imperciocchè,

chè, aggiung' egli assai acutamente; qualunque vecchio codice voglia citarsi, sarà sempre recentissimo riguardo alla età di Catone. Dovrebbesi adunque piuttosto comprovare con autorità di monumenti stabilita a' tempi di Catone la *tariffa* de' sagrifizj, e l' uso ne' rituali d' indicarla. Così la lezione della *scrittura antichissima* da Pontedera allegata acquisterebbe almeno tanto credito, quanto n' ha la corrente. Io non niego all' illustre soggetto, che da codici antichi non sieno tratte l' edizioni correnti. Niego bensì, che tanta possa essere l' autorità delle edizioni, quanta quella de' codici, da cui sono tratte, quando que' codici non esistono più; e perciò un codice esistente e di grande antichità manifesta, ha un titolo più solenne alla nostra riverenza. Vero è, che nemmeno questo può produrre in noi tale sicurezza, che non ci resti più nessun dubbio; ma egli è vero altresì, che minor dubbio ci resta con esso, che coll' edizioni, o con codici meno antichi di quello. Siccome poi le pri-

me

me edizioni de' libri, ad onta del malgarbo tipografico con cui furonó eseguite, e de'tarli che le hanno corrose, si reputano preziosi generi, appunto perchè standoci in luogo de' codici, dell' autenticità dell'opere ci attestano più, che le posteriori; lo stesso dir si deve de' codici più antichi riguardo ai più moderni. In non posso decidere dei caratteri di quello che qui accenna Pontedera; ma qual ragione ho mai di dubitare o della sua fede, o della intelligenza sua; ben sapendo rispetto alla prima quanto gli Eruditi sieno scrupolosi; e rispetto alla seconda quanto studioso egli fosse delle vecchie carte? Sono poi del parere dell' illustre soggetto in ciò che riguarda il confermare la convenienza del nuovo senso introdotto in questo passo catoniano con autorità comprovanti stabilita a' tempi del nostro vegliardo la *tariffa* de' sagrifizj, e l' uso ne' rituali d' indicarla. Io, mentre altri che abbiano più tempo e comodo di me, si accingano a supplire al mancamento di Pontedera,

mi restringerò ad osservare, esservi maggiore probabilità, che Catone abbia piuttosto l'importare del sagrifizio, che la materia di esso indicata. E primieramente la materia del sagrifizio non era essa indicata ampiamente nell' adottata voce di *daps*, che, come è noto, esprimeva vivanda di carne? Di quale bestia poi dovesse essere questa carne, e la circostanza, e il dio, a cui era diretto il sagrifizio, naturalmente lo suggerivano; giacchè qui Catone non istituiva, ma esponeva un rito già noto. Era poi manifesto ad ognuno, che il sagrifizio importava, che la carne fosse arrostita, o si volesse consumare affatto la vittima, o consegrata religiosamente, parte sola se ne consumasse pel dio, e parte si mangiasse, sia dai soli sacerdoti, sia dai sacerdoti e dagli offerenti. Dunque se tali cose erano note; se erano anzi semplicissimi e generali elementi della pubblica religione, perchè supporre che Catone abbia voluto ripeterle; egli, che, come il pien complesso del suo libro dimostra, è delle

pa-

parole, siccome delle cose in singolar modo economo? Più conveniva adunque a parer mio, che dell' importare di questo sagrifizio desse precetto, e stabilisse regola; il che sommamente giovava e alla economia, di cui era sì grande amico, ed alla religione, di cui si mostra sempre devotissimo osservatore. Io trovo assai degno di lui un insegnamento, dal quale facilmente s' apprende a non essere spilorcio cogli dei, che con noi sono generosi; e a non essere prodigo a cagion loro, che non abbisognano delle cose nostre. Nè l' illustre soggetto opponga, che se Catone specificò l' urna del vino chiesto al sagrifizio, si dovrà supporre che abbia specificata ancora la coscia di vitello, o di castrato, o di bue arrostita. Questa era già specificata nella parola *daps*, ripetuta in tutto il discorso; laddove nulla aveva specificato intorno al vino, dicendo: *Offrirai un nappo di vino grande quanto tu vuoi*; perciocchè quel nappo (*culigna*) non è qui preso per misura, ma soltanto per istrumento, essendo luogo

a ere-

a credere, che più volte si riempisse, come par che si debba argomentare dal tenore stesso delle parole catoniane. Che se mi si dice, non avere io con tutto questo discorso assicurata certezza alla interpretazione che adotto, ben ne sono persuaso. Ma chi può domandare certezza nella interpretazione di questi logogrifi?

CAPUT CXXXIV.

Propagatio pomorum, cæterarumque arborum. Arboribus ab terra pulli qui nati erunt, eos in terram deprimito, extollito uti radicem capere possint. Inde ubi tempus erit, effodito, seritoque recte. Ficum, oleam, malum Punicum, mala struthea, cotonea, aliaque mala omnia, laurum Cypriam, Delphicam, prunum, myrtum coniugulum, & myrtum album & nigrum, nuces Avellanas, Prænestinas, platanum; hæc omnia genera a capitibus propagari eximique ad hunc modum oportebit. Quæ diligentius seri voles, in calicibus seri oportet. In arboribus radices uti capiant, calicem pertusum sumito tibi, aut quasillum, per eum ramulum transerito, eum quasillum terra impleto calcatoque, in arborem relinquito. Ubi bimum erit, ramum tenerum infra præcidito, cum quasillo serito. Eo modo quod vis genus arborum facere poteris,

uti

CAPITOLO CXXXIV.

Propagazione de' meli e di altri alberi. Tu coricherai sotterra i germogli che saranno nati appiè degli alberi; e li drizzerai fuori alla vetta, affinchè possano metter radice. Poi quando sarà tempo, li leverai di quel luogo, e li pianterai in ordine. Il fico, l'ulivo, il melogranato, le mele strutee, i codogni, e tutti gli altri meli, il lauro cipriotto, il delfico, il prugno, il mirto coniugale, il mirto bianco, e il nero, le noci avellane, le prenestine, il platano; tutti questi generi possono essere propagati in questo modo, staccando i germogli dagli alberi, come s'è detto. Volendo trarne pianticelle con più studio, ti servirai delle pignatte. Prenderai una pignatta aperta nel fondo, oppure un panierino: passerai entro essò il ramuscello dell'albero; empirai il panierino, o la pignatta di terra, e la calcherai bene; poscia la lasce-

uti radices bene habeant. Item vitem in quasillum propagato terraque bene operito, anno post præcidito, cum qualo serito.

scerai sull' albero: così il ramuscello metterà lì dentro le sue radici (1). Quando poi avrà due anni, taglierai per di sotto quel tenero ramuscello, e lo pianterai dentro quel panierino. In simile guisa potrai fare con qualunque genere d'alberi, volendo che i piantoni abbiano buone radici. Parimente propagherai la vite dentro un panierino, e la coprirai bene di terra: un anno dopo la taglierai, e la pianterai con quel cestello.

OSSERVAZIONI

al Capitolo CXXXIV.

(1) Qui non si fa che ripetere le cose dette ne' Capitoli LI e LII con pochissima differenza. Questa ripetizione è essa di Catone? E' di coloro che hanno voluto porre in ordine gli avanzi del suo libro? Se è di Catone; egli era certamente un cattivo compositore di libri; o per parlare con più cre-

creanza, non aveva egli preteso di fare un libro, ma bensì una selva, di cui servirsi poi per iscrivere in altro tempo un libro. Se è di quelli che hanno inteso di ordinare questa selva, o veramente il libro di Catone dal tempo sfrantumato; per certo, che costoro s' intendevano poco del loro mestiere! Finalmente ecco una nuova prova di quanto ho detto nelle *Vicende catoniane*. E come in mezzo al discorso sui sagrifizj entra mai il metodo di propagare gli alberi, specialmente dopo che si è già di questo argomento detto tutto ciò che qui si ripete?

CAPUT CXXXV.

Priusquam messim facies, porcam præcidaneam hoc modo fieri oportet. Cereri porca præcidanea, porco fæmina, priusquam hæce fruges condantur, far, triticum, ordeum, fabam, semen rapicium; thure, vino, Iano, Iovi, Iunoni præfato. Priusquam porcum fæminam immolabis, Iano struem commoveto sic: Iane pater, te hac strue commovenda bonas preces precor, uti sies volens propitius mihi liberisque meis, domo familiæque meæ. Ferctum Iovi moveto & mactato sic: Iupiter, te hoc fercto obmovendo bonas preces precor, uti sies volens propitius mihi liberisque meis, domo familiæque meæ mactus hoc fercto. Postea Iano vinum dato sic: Iane pater, uti te strue commovenda bonas preces bene precatus sum, eiusdem rei ergo macte vino inferio esto. Postea Iovi sic: Iupiter macte fercto esto. macte vino inferio esto. Postea porcam præcidaneam

CAPITOLO CXXXV.

Prima di mietere, conviene sacrificare la troia *precidanea* (1) come segue. Con una troia, con incenso e vino (prima di riporre queste biade, il farro cioè, il frumento, l' orzo, la fava, le rape) invocherai Cerere (2), Giano, e Giove. Prima d'immolare la troia, presenterai a Giano un mucchio di focacce (3) in questo modo: " O padre Giano! io con queste focacce a te dovute umilmente ti prego a voler essere propizio a me ed a' miei figliuoli, alla casa e famiglia mia ". Presenterai ed offrirai a Giove la sua pasta (4) dicendo: " O Giove! nel presentarti questa pasta umilmente ti prego a volere essere propizio a me ed a' miei figliuoli, alla casa e famiglia mia, onorato di questa pasta ". Poscia presenterai a Giano il vino, e dirai: " Padre Giano! siccome presentandoti il mucchio di focacce ti ho umilmente pre-

neam immolato. Ubi exta prosecta erunt, Iano struem commoveto, mactatoque item uti prius obmoveris. Iovi ferctum obmoveto, mactatoque item uti prius feceras. Item Iano vinum dato, & Iovi vinum dato, ita uti prius datum ob struem obmovendam, & ferctum libandum. Posteà Cereri exta & vinum dato.

C A-

gato; così dunque sii tu glorificato con questo vino che vedi (5)". Indi a Giove così: "Giove! sii glorificato colla pasta. Sii glorificato col vino che vedi". Dopo di questo venga immolata la troia *precidanea*. Divise che sieno le interiora, presenta a Giano il mucchio di focacce, e fagliene sagrifizio nel modo di prima. Presenta a Giove la pasta, e parimente come prima fagliene sagrifizio. Similmente offri a Giano il vino, ed offrine a Giove, come l'offristi prima nel presentare le focacce e la pasta. In ultimo offri interiora e vino a Cerere.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXXXV.

(1) Chiamavasi dai Latini *præcidanea* ogni vittima che s'immolava prima delle altre; e la troia chiamavasi così principalmente, perchè s'immolava a Cerere prima di tagliare le biade. Si faceva ancora questo stesso sagrifizio a Cerere per purificare una famiglia che non avesse fatto i funerali a qualche suo morto.

(2) Tutto questo passo nelle correnti edizioni leggesi così: *Cereri porca præcidanea, porco fœmina, priusquam hæce fruges condantur, far, triticum, ordeum, fabam, semen rapicium; thure, vino, Iano, Iovi, Iunoni præfato.* Pontedera mal contento di questa lezione la rettifica come segue: *Porco fœmina (priusquam hæce fruges condantur, far, triticum, ordeum, faba, semen rapicium) thure, vino, Iano, Iovi, Iunone præfato.* Ed ecco la ragione

che

che rende. " Io levo il *Cereri porca præcidanea*, dic'egli, perchè mi pare un di più tolto dal margine; non essendo di fatti il *porca præcidanea* se non il *porco fœmina*, uccisa e consecrata agli dei prima del raccolto. Levo il *Cereri*; perchè? Qui si sacrifica a tre dei, a Giano, a Giove, a Giunone, ad ognuno de' quali si presenta pasta, interiora, e vino. Giunone, che s'invoca, è la stessa che Cerere, da Catone nominata nell'ultimo sagrifizio. Perciò se riteniamo sul principio quel *Cereri*, gli dei non sono più tre, ma quattro. Ora essendo tre le libazioni, ne verrebbe che uno di essi si starebbe a bocca asciutta ". Io fo tanto capitale della lezione di Pontedera, che l'ho in massima parte adottata. Non ho creduto però di dover levare quel *Cereri*, com'egli fa; bensì quel *Iunoni*. Ed ecco su che mi fondo. E' indubitabile, che la Cerere, di cui qui si parla, era la dea preside delle biade, e protettrice delle campagne. E a lei espressamente nota Festo essere stata per antichissimo ri-

to destinata in sagrifizio là troia *præcidanea*. Ora questa Cerere era figliuola di Celo e di Vesta, sorella di Saturno, moglie di Sicano re di Sicilia, madre di Acheronte, che insegnò ai Siciliani la coltura del frumento. Il suo nome viene da *cereo*, antico verbo divenuto poi *creo*, quasi dir si volesse *creatrix frugum*. Essa aveva un carro tirato da serpenti. Virgilio l'ha confusa colla luna, siccome ha confuso col sole il dio Libero ossia Bacco. Giunone all'opposto era figlia di Saturno e di Opi, sorella e moglie di Giove. Presedeva ai regni e alle ricchezze; era pronuba delle nozze, e vegliava ai parti. L'aria era il suo impero; e i pavoni tiravano il suo carro. Il nome di Giunone (*Iuno*) viene da *iuvando*: essendo grandemente amata da Giove, reputavasi autorevole interceditrice presso di lui. Niente adunque è più probabile quanto che Catone, parlando del sagrifizio rustico della troia *præcidanea*, abbia primieramente indicato Cerere, come quella che per uso univer-

sa-

sale tenuta essendo avvocata e protettrice degli agricoltori, con quel sagrifizio veniva singolarmente onorata. E per questo motivo Cerere doveva nominare, ancorchè supponendo, come alcuni hanno fatto, un' altra genealogia, e facendola figliuola di Saturno e di Opi, e sorella di Giove, pur la confondesse in fine con Giunone. Imperciocchè riguardandola qui come la dea delle campagne, avrebbe tenuto dietro a questa proprietà, siccome veggiamo essere stato fatto dagli altri scrittori rispetto e. g. ad Ecate, chiamata triforme, perchè come dimorante in cielo era Luna, dimorante in terra era Diana, dimorante nell'averno era Proserpina: nè mai inopportunamente le attribuivano le prerogative de' due altri caratteri proprie, quando per uno solo di questi la riguardavano. Non potendosi dunque escludere Cerere dal testo di Catone, e dovendo gli dei partecipi del sagrifizio essere tre, e non più, uopo è licenziare Giunone; quando non si volesse in suo luogo leggere Cerere. Il testo di Catone forti-

tifica, per ciò che a me sembra, il mio discorso. Catone riporta la formola dell'orazione che deve farsi a Giano e a Giove; ma non quella che deve farsi a Giunone. Avesse almeno detto che e lo stesso rito, e le stesse parole debbonsi ripetere facendo l'offerta a Giunone. Ma di essa non parla più. Si opporrà forse, che nemmeno per Cerere aggiunge rituale? Ma dice espressamente: *in ultimo offri interiora e vino a Cerere*. Io avrei voluto che i nostri commentatori ci avessero accennata la ragione di due cose che alla semplice lettura di questo capitolo immediatamente saltano agli occhi. Perchè si annunzia da Catone fin da principio un sagrifizio proprio di Cerere; e di Cerere si parla soltanto con pochissime parole sul fine? Perchè s'annunzia questo sagrifizio prima di fare il raccolto, *priusquam messim facies, porcam præcidaneam hoc modo fieri oportet*; e poi cominciando ad insegnarne il modo, cambia il tempo, e lo riduce a quello, nel quale si ripone il raccolto, *priusquam hæce*

fru-

fruges condantur? Riguardo al primo articolo è egli forse, che nelle cerimonie rustiche andavano sempre congiunti Cerere, Giano, e Giove; e che questi due come di dignità più sublime dovevano avere la preferenza? La liturgia pagana sarebbe il solo fonte, onde trar lume su questo argomento, se la liturgia pagana non fosse assai confusa. Riguardo poi al secondo vi sarebbe luogo a credere corrotto il testo, o convinto d'inesattezza l'autore, che scrivendo questo centone in avanzatissima età, qualche volta pativa di capogiro? Ho detto altrove, che quando i commentatori arrivano dove l'osso è veramente duro, essi lo lasciano qual lo trovano. Credo d'averne dato più d'una prova.

(3) *Iano struem commoveto sic.* Questo è il testo. Festo ci spiega il senso di quel *struem*. Ecco le sue parole: *strues genera liborum sunt, digitorum coniunctorum non dissimilia, qui superiecta panicula in transversum continentur.* Noi abbiamo capito eccellen-

lentemente; ed aveva capito meglio di noi Schoettgenio, il quale ha creduto che questi mucchi di focacce fossero simili ai pani delle proposizioni usati presso gli Ebrei; ed anzi che dagli Ebrei i Pagani li avessero tolti, essendo, come ognuno sa, certissimo, che gli antichissimi Pagani conoscevano molto i riti mosaici, li studiavano e li copiavano. Io ho chiamata la *strue* di Catone *mucchi di focacce* per disperazione, poichè non ho trovato di meglio. Bonnetrie la chiama *pile de galette*.

(4) *Ferctum Iovi moveto & mactato sic*. Paolo abbreviatore di Festo ne dà questa definizione: *Ferctum genus libi, dictum, quod crebrius ferebatur, nec sine strue, altero genere libi: quæ qui adferebant, struferctarii appellabantur*. Noi non abbiamo bisogno d'altro. Mi sono ristretto a sostituire il termine generale di *paste*. Quelli che dopo me si porranno a tradurre Catone, emenderanno i miei errori. Bonnetrie chiama questo *ferctum gateau*. Voleva fa-

re

re un passo più di lui, e non ho avuto forza di farlo.

(5) *Macte vino inferio esto*. Questa è una formola accennata anche nel Capitolo CXXX. La parola *inferio*, dice Trebazio, è posta per notare che non intendevasi di consecrare alla divinità tutto il vino della cantina, onde poi non si potesse più adoperare ad uso profano; ma solamente quello che attualmente offerivasi: lo stesso viene accennato da Festo, da Arnobio, e da altri. Dicevasi vino *inferium* da *inferendo* equivalente di *offerendo*.

CA-

CAPUT CXXXVI.

Romæ tunicas, togas, saga, centones, sculponeas: Calibus & Minturnis cuculliones, ferramenta, falces, palas, ligones, secures, ornamenta, murices, catellas: Venafro, palas. Suessæ, & in Lucanis plostra, treblæ Albæ: Romæ dolia, labra: tegulæ ex Venafro. Aratra in terram validam Romanica bona erunt, in terram pullam Campanica, iuga Romanica optima erunt. Vomis indutilis optimus erit. Trapeti Pompeiis. Nolæ ad Rufri maceriam claves. Clostra Romæ. Hamæ, urnæ oleariæ, urcei aquarii, urnæ vinariæ, alia vasa ahenea Capuæ. Nolæ fiscinæ Campanicæ. (Hæ hamæ utiles sunt.) Funis subductarius, spartum omne Capuæ. Fiscinas Romanicas Suessæ, Casino. Eæ optimæ erunt Romæ. funem torculum si quis faciet Casini L. Tunnius. Venafri C. Mennius L. F. eo indere oportet coria bona VIII. *nostratia recentia quæ depsta*

sient,

CAPITOLO CXXXVI.

Or vedi in quai luoghi debbansi comprare i varj utensili occorrenti. A Roma le tonache, le toghe, le schiavine, gli scarponi. A Calvi e a Minturno i capucci, le ferramenta, le falci, i badili, le vanghe, le scuri, i fornimenti, le fibbie, le catenelle. A Venafro i badili. A Sinuessa e nel paese de' Lucani i plaustri; e le trebbie in Alba. A Roma le botti e i tini. A Venafro le tegole. Gli aratri di Roma sono eccellenti per terreno forte: per terren dolce que' di Campania: e ottimi saranno i gioghi romani, e così pure i vomeri. I trapeti in Pompeia; le chiavi in Nola presso ai muricciuoli di Rufro; in Roma le serrature, le secchie, le urne da olio, le orcie da acqua, le urne da vino, e altri vasi di rame in Capua. In Nola i panieri campani, serventi all'olio. Le corde da tratto, ed ogni corda di giunco,

sient, quam minimum salis habeant, ea depsere & unguere unguine prius oportet, tum siccare: Funem exordiri oportet longum pedes LXXII. *toros* III. *habeat, lora in toros singulos* IX. *lata digitos* II. *Cum tortus erit longus pedes* XLIX. *In commissura abibunt pedes* III, *reliquum erit pedes* XLVI. *Ubi extentus erit, accedent* P. V. *longus erit* P. LI. *Funem torculum extentum longum esse oportet pedes* LV, *maximis vasis: minoribus pedes* LI. *Funem loreum in plostrum iustum pedes* LX. *semifunium pedes* XLV. *lora retinacula in plostrum pedes* XXXVI, *ad aratrum ped.* XXVI *lora præductoria ped.* XXVII. *s. subiugia in lustrum lora ped.* XIX. *funiculum* P. XV. *in aratrum subiugia lora* P. XII. *funiculum ped.* IIX. *Trapetos latos maximos ped.* IIII. *s. orbis altos ped.* III. *s. orbis medios ex lapicidinis cum eximet crassos pedem, & palmum inter miliarium, & labrum ped.* II. *digitos* II. *labra crassa digitum. Secundarium trapetum latum ped.* IIII. *& palmum inter*

mi-

co in Capua. I panieri all' uso romano in Sinuessa e in Cassino: ottimi però saranno i fatti in Roma. Se alcuno fa fare de' canapi da torchio, gli serva di regola che in Cassino L. Tunnio e a Venafrio C. Mennio li fanno pagare cinquanta nummi (1). In un canape bisogna impiegare otto buoni cuoi non vecchi del nostro paese, che sieno ben conciati, e che sieno il più che sia possibile scevri da sale. Si comincerà dal conciarli e dall' ungerli, e poi si faranno asciugare. Il canape deve tirarsi lungo settantadue piedi, e deve farsi a tre capi. In ogni capo debbono esservi nove strisce di cuoio larghe due dita. Torto che sia il canape, sarà lungo quarantanove piedi. La commissura de' capi porterà via tre piedi, e ne resteranno in tutto quarantasei. Quando poi sia ben teso si guadagneranno cinque piedi, onde verrà ad essere lungo piedi cinquantuno. Un canape da torchio teso deve esser lungo cinquantacinque piedi ne' torchi massimi:

miliarium, & labrum pes unus, digitus unus, labra crassa digitos v. orbes altos ped. III. & digitos v. crassos ped. I, & digitos III. Foramen in orbes semiped. quoquoversum facito. Tertium trapetum latum ped. IIII. inter miliarium, & labrum ped. I. labrum dig. v. orbis altus ped. III. digitos III. crassos ped. I. digitos II. Trapetum ubi arvectum erit, ubi statues, ibi & commodato, concinnatoque.

cinquantuno ne' minori. La corda di cuoio la più grande per un carro deve essere di sessanta piedi, e di quarantacinque la mezzana: le guide di cuoio pel carro, di piedi trentasei; per l'aratro, di piedi ventisei. Le corde di cuoio da tiro, di ventisette e mezzo; quelle di cuoio anch' esse per attaccare i buoi al timone, diciannove piedi; la cordicella, quindici piedi; le corde di cuoio da attaccare all' aratro, dodici piedi, e la cordicella, otto. I trapeti più grandi saranno larghi quattro piedi e mezzo; le mole de' medesimi saranno alte tre piedi e mezzo di diametro, e un piede e un palmo di grossezza nel mezzo venendo dalla cava. Tra il migliario e il labbro vi saranno due piedi e due dita; il labbro sarà della grossezza di cinque dita (2). Il trapeto di second' ordine sarà largo quattro piedi e un palmo; e tra il migliario e il labbro vi sarà un piede e un dito; il labbro sarà di cinque dita. Le mole saranno alte tre piedi e cinque dita, grosse un

piede e tre dita. Farai un foro di mezzo piede nel centro delle mole. Il trapeto di terza grandezza deve essere largo quattro piedi. Tra il migliario e il labbro deve esservi un piede: il labbro deve essere di cinque dita. La mola sarà alta tre piedi e tre dita, e grossa un piede e due dita. Condotto che siasi il trapeto ove vuoi porlo, tu lo monterai e l' aggiusterai.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXXXVI.

(1) I Grammatici hanno molte faccende intorno a questo capitolo, a cui la sintassi è assai disuguale. Non è di mio proposito il fermarmi sopra codeste piccolezze, dalle quali, in qualunque senso si vogliano riguardare, niuna alterazione soffre il senso. Noterò piuttosto alcuni passi di natura più importante. Il solo codice di Breslavia riporta *L. Nummis*. Il testo aldino

no ha le sigle *L. F.* Ho creduto bene abbracciare la lezione del primo, giacchè il discorso esige assolutamente l'espressione di un quantitativo. Bonnetrie aggiunge: *& à Venafrum Mennius les fait payer le double.* Io non veggo il fondamento di questa asserzione. Catone dice latinissimamente: *Casini L. Tunnius, Venafri C. Mennius L. Nummis.*

(2) Bonnetrie accortamente corregge il testo che porta *digitum*. Deve dire *digitos v.* Rottboll approva il fatto di Bonnetrie.

CAPUT CXXXVII.

Politionem quo pacto dari oporteat. In agro Casinate & Venafro in loco bono parte octava corbi dividat, satis bono septima, tertio loco sexta, si granum modio dividet, parti quinta. in Venafro ager optimus IX. parti corbi dividat. Si communiter pisunt, qua ex parte politori pars est, eam partem in pistrinum politor. Ordeum quinta modio, fabam quinta modio dividat.

CA-

CAPITOLO CXXXVII.

Come debbasi fare dando a lavorare le terre con dividersene i frutti. Nelle buone campagne di Cassino e di Venafro, dividendo i covoni, ne darai l'ottava parte; la settima nelle campagne passabili, nelle inferiori la sesta. Dividendo poi a moggio, darai la quinta (1). In una campagna di Venafro, che sia di qualità eccellente, dividendo a covoni, darai la nona parte (2). Se si macina tutta insieme la biada raccolta, il porzionario non sottostarà alla spesa, che per quello che porta la sua parte. Rispetto all'orzo e alla fava, dividendo questi due generi a moggio, darai la quinta parte.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXXXVII.

(1) E' facile l'osservare, che dando in questo caso il quinto, ciò si fa per compensare la fatica della battitura.

(2) Catone fissa il solo nove in terreno ottimo, poichè questo nove compensa egregiamente a cagione della grande ubertà del fondo.

(3) Questo capitolo diventa interessantissimo per la economia. Come mai gli antichi Romani davano sì poco del raccolto ai lavoratori delle terre? Noi diamo loro la metà, e non per questo in generale sono abbastanza compensati della loro fatica annuale. Bisogna dire primieramente, che le campagne al tempo di Catone rendessero assai più di quello che rendano oggi. In secondo luogo, che i villani fossero

più

più sobrj. In terzo luogo, che avessero altri vantaggi, i quali li compensassero.

CA-

CAPUT CXXXVIII.

Vineam curandam partiario bene curet; fundum, arbustum, agrum frumentarium. Partiario fœnum & pabulum, quod bubus satis siet, qui illic sient. Cætera omnia pro indiviso.

CA-

CAPITOLO CXXXVIII.

Il porzionario dovrà avere attenta cura della vigna che prende a coltivare, come pure di tutta la possessione, del brolo, delle terre a grano. Avrà egli il fieno e il pascolo occorrente pe' buoi che sono nella possessione. Tutto il rimanente sarà in comune.

CAPUT CXXXIX.

Boves feriis coniungere licet. Hoc licet facere, arvehant ligna, fabalia, frumentum, quod non daturus erit. Mulis, equis, asinis feriæ nullæ, nisi si in familia sunt.

CAPITOLO CXXXIX.

È permesso nelle ferie attaccare i buoi. Ciò è permesso, onde conducano legne, strame di fava, frumento, che per altro tu non sii per seminare (1). Pe' muli, cavalli, asini non vi sono ferie, se non ne abbia la famiglia di sue proprie.

OSSERVAZIONI
AL CAPITOLO CXXXIX.

(1) Siamo obbligati a Pontedera della giudiziosa correzione di questo passo, il quale prima di lui portava: *arvehant ligna, fabalia, frumentum, quod non daturus erit*, invece di *saturus*. Si fonda egli sopra un passo di Columella Lib. II, Cap. XXII, in cui esponendo quali cose, secondo il pontificale d'allora, fossero permesse ne' giorni festivi, dice: *arboris serendi causa, collo, vel mulo clitellario adferre: sed iuncto advehere non permittitur, nec apportata serere, neque terram aperire, neque arborem conlucare: sed ne sementim quidem administrare, nisi prius catulo feceris.*

CA-

CAPUT CXL.

Lucum conlucare Romano more sic oportet. Porco piaculo facito. Sic verba concipito: Si deus, si dea es, quoium illud sacrum est, uti tibi ius fiet porco piaculo facere, illiusce sacri coercendi ergo. Harumce rerum ergo, sive ego sive quis iussu meo fecerit, uti id recte factum siet. Eius rei ergo te hoc porco piaculo immolando bonas preces precor, uti sies volens propitius mihi, domo familiaeque meae, liberisque meis. Harumce rerum ergo macte hoc porco piaculo immolando esto.

CA-

CAPITOLO CXL.

Volendo diradare un bosco all' uso romano, dovrai fare così. Offrirai in espiazione un porco: e concepirai così la preghiera. " Chiunque tu sii, o Dio, o Dea (1), cui questo bosco è sagro; tu hai certamente il diritto d' esigere in espiazione un porco, perchè sia permesso di diradar questo bosco. Perciò o venga io ad offrirtelo, o alcun venga di mio ordine; fa tu, che debitamente sia eseguito. Laonde nell' immolarti in espiazione questo porco, umilmente ti prego, che vogli essere a me, alla casa, e famiglia mia, ed a' miei figliuoli propizio. Sii dunque glorificato col sagrifizio di questo porco, che in espiazione io ti offro "!

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXL.

(1) *Si deus, si dea es*. Era questa la formola, colla quale i Romani scongiuravano le divinità ignote. Macrobio ci ha conservata la formola adoperata nello scongiuro di Cartagine. *Si deus, si dea est, cui populus, civitasque carthaginiensis in tutela est*.

CA-

CAPUT CXLI.

Si fodere velis, altero piaculo, eodem modo facito, hoc amplius dicito, operis faciundi causa: cum opus, quotidie per partes facito. Si intermiseris, aut feriæ publicæ aut familiares intercesserint, altero piaculo facito.

C A-

CAPITOLO CXLI.

Volendo dissodare questo bosco, ti converrà fare della stessa maniera un' altra espiazione: aggiungerai soltanto: per cagione di lavorarne il terreno. Però avverti, che devi continuar l' opera ogni giorno almeno in qualche parte. Che se la intermetterai, o vi si frappongano ferie pubbliche, o di famiglia, ti converrà fare un' altra espiazione.

OSSERVAZIONI
AL CAPITOLO CXLI.

(1) E da questo, e dal Capitolo CXXXIX, apparisce che gli antichi Romani avevano delle feste particolari della famiglia.

CAPUT CXLII.

Agrum lustrare sic oportet. Impera suovitaurilia circumagi. Cum divis volentibus, quodque bene eveniat, mando tibi Mani, uti illace suovitaurilia fundum, agrum, terramque meam quota ex parte sive circumagi, sive circumferenda censeas, uti cures lustrare. Ianum, Iovemque vino præfamino, sic dicito: Mars pater te precor, quæsoque uti sies volens propitius mihi, domo, familiæque nostræ, quoius rei ergo agrum, terram, fundumque meum suovitaurilia circumagi iussi. ut tu morbos visos, invisosque, viduertatem, vastitudinemque, calamitates, intemperiasque prohibessis, defendas, averruncesque. utique tu fruges, frumenta, vineta, virgultaque grandire, beneque evenire sinas. pastores, pecuaque salva servassis, duisque bonam salutem valetudinemque mihi, domo, familiæque nostræ. Harumce rerum ergo fundi, terræ agri-

que

CAPITOLO CXLII.

Per purificare una campagna, si fa così. Ordina che vi sieno condotti d'attorno i *Suovitaurilj* (1). Coll' aiuto degli Dei, e con intenzione, che ciò ridondi in bene, ti do ordine, o Manio, che tu faccia purificare il mio fondo, la mia campagna, e la mia terra, menandovi i *Suovitaurilj* o intorno a tutta, o intorno a quella parte che tu stimi più a proposito. Invocherai prima Giano e Giove, facendo loro una libazione di vino, e dirai così. " O Marte padre, ti prego e ti supplico, onde vogli essere propizio a me, alla casa, e famiglia nostra, al quale oggetto io ho dat' ordine che si conducano intorno al mio campo, alle mie terre, e al mio fondo i *Suovitaurilj*. Vogli tu tener lontane le visibili ed invisibili malattie, la miseria, la devastazione, le calamità, e le intemperie! Difendine anzi, e preservane; e vogli au-

que mei lustrandi, lustrique faciendi ergo sicuti dixi macte hisce suovitaurilibus lactentibus immolandis esto. Mars pater eiusdem rei ergo, macte hisce suovitaurilibus lactentibus esto. Item cultro facito struem, & fertum uti adsiet. Inde obmoveto. Ubi porcum immolabis, agnum, vitulumque, sic oportet, Eiusque rei ergo macte hisce suovitaurilibus immolandis esto. Nominare vetat Martem, neque agnum, vitulumque. Si minus in omnes litabit, sic verba concipito: Mars pater, si quid tibi in illisce suovitaurilibus lactentibus, neque satisfactum est, te hisce suovitaurilibus piaculo. Si uno, duobusve dubitaverit, sic verba concipito: Mars pater, quod tibi illuc porco, neque satisfactum est, te hoc porco piaculo.

mentare le biade, i frumenti, le vigne, e gli alberi tutti, e benedire tutto! Conserva sani e salvi i pastori e le mandre; e dà buona salute a me, e alla casa, e famiglia nostra. Pertanto, essendo io qui per purificare e per far purificare questa mia campagna, e le terre, e i campi miei, siccome ho detto, sii tu glorificato con queste tre vittime lattanti, che stanno per immolartisi! Sì, o padre Marte, con queste tre vittime lattanti sii tu glorificato!" Quindi tenendo il coltello del sagrifizio in mano, con essi componi il mucchio di focacce, e fa che del pari sieno pronte le paste; ed offrile. Immolando il porcelletto, l'agnello, e il vitello, devi dire ogni volta: "E con questi *Suovitaurilj*, che a te sagrifico, sii tu glorificato!" Non è permesso nominare distintamente nè il porco, (2) nè l'agnello, nè il vitello. Che se avviene che con questo sacrifizio non siasi soddisfatto agli Dei, si ripeterà con queste parole. "O padre Marte, se col sagrifi-

zio di quelle tre vittime lattanti tu non sei restato pago, ecco che queste altre io ti offro in espiazione! " E se pur dubiti ancora dell'efficacia dell'uno e dell'altro, facendone un terzo, ecco come dirai: " O padre Marte, se alcuna cosa è mancata a renderti pago nell'offrirti che ho fatto quel porco (3), sii pago nella espiazione che ti offro con questo!"

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXLII.

(1) *Suovitaurilia*, o *suovetaurilia*. Io ho italianizzata alla meglio questa parola, che significa il sagrifizio di un porco, di un agnello, e di un vitello. In essa trovansi compendiati i nomi *sue*, *ove*, *tauro* usati dai Latini per l'indicazione di questi tre animali. Gli amatori delle antichità latine non permetteranno che io taccia leggersi in varj vecchi codici *solitaurilia*. Festo pretende di darne la vera etimo-

mologia con queste parole: *Solitaurilia hostiarum trium diversi generis immolationem significant, tauri, arietis, verris:* ed ecco il perchè, *quod omnes eæ solidi, integrique sunt corporis*. Più espressamente poi poco dopo si spiega: *Atque harum hostiarum omnium inviolati sunt tauri, quæ pars scilicet cæditur in castratione*. Schoettgenio osserva, che è probabile che la parola *suovetaurilia* fosse scritta male, e che da' copisti venisse poi riportata peggio, facendo essi *solitaurilia*; che Festo ed alcuni altri non avendo tanto spirito da formar questo dubbio, andassero pescando per ritrovarne l'etimologia, e corressero fino alla lingua osca, la quale per *solidum* aveva *sollum*. Da *sollum* adunque cavarono il *solitaurilia*. – E' probabile che gli Etimologisti moderni vaneggino come gli antichi.

(2) Il testo corrente dice. *Nominare vetat Martem, neque agnum, vitulumque*. Come mai non sarà permesso nominar Marte, se di fatto nella preghiera si no-

nomina diverse volte? Pontedera ha creduto che si debba leggere *matrem*. Ma come c' entra qui la madre? la madre di chi? In tutto il discorso di Catone non v'è sillaba che soffra questo vocabolo. Altronde gli animali costituenti il *suovitaurile* essendo di latte, non potevano in nessun modo godere dell' appellazione di madre: molto meno poi venendo indicati i due secondi col genere mascolino, è ben probabile che dello stesso genere fosse anche il primo. A me piace la congettura di Gesnero. Crede egli che primieramente fosse scritto *porcum*, che qualche ignorante copista trascrivesse *partem*; e che poi qualche altro sostituisse *Martem*. Questa congettura è plausibile, poichè guida a leggere il testo come il complesso tutto del discorso esige. Del rimanente volete voi, leggitori miei, vedere fin dove giunge il delirio de' Comentatori? Turnebo e Popma, dimenticandosi che in questo capitolo Catone ogni volta che riferisce la preghiera, sempre l'indirizza espressamente a Marte, sosten-

go-

gono, che ha prescritto che non si pronuncii il nome di questo dio per la ragione ch' esso era un nome di cattivo augurio. *Marte*, dice Turnebo, *è l' autore della guerra e della devastazione*. Ognuno vede che questo discorso persuade assai. Ma persuade anche di più la ragione, per la quale pretende che non fosse permesso nominare nè il vitello, nè l' agnello. Io riporto in latino le sue stesse parole, perchè nel latino hanno un senso immediato ed etimologico che perderebbero in italiano: *In vitulo inest vis; in agno omen non nascendi*.

(3) Bonnetrie osserva che Catone nominando qui il porco, non esclude gli altri due animali: l' osservazione del traduttore francese è giusta.

CA-

CAPUT CXLIII.

Vilici officia quæ sunt, quæ dominus præcepit, ea omnia quæ in fundo fieri oportet, quæque emi pararique oportet. quomodoque cibaria, vestimenta familiæ dari oportet, eadem uti curet, faciatque moneo, dominoque dicto audiens sit. Hoc amplius, quomodo vilicam uti oportet, & quomodo ea imperari oportet, uti adventu domini, quæ opus sunt, parentur, curenturque diligenter.

CA-

CAPITOLO CXLIII.

Io avviso il gastaldo, che egli deve fare quanto il suo dovere esige, e quanto il suo padrone gli avrà imposto; che non tralasci niuna delle cose che nella possessione si debbon fare, nè nessuna di quelle che si debbono comprare e preparare; che pensi al come somministrare cibaria e vestiario alla famiglia; ed ubbidisca al padrone in tutto quello che gli dirà. Inoltre come debba impiegar la gastalda, come comandarle, affinchè all' arrivo del padrone diligentemente si pongano in ordine e s' acconcino tutte le cose occorrenti.

CAPUT CXLIV.

Vilicæ quæ sunt officia, curato faciat. Si eam tibi dederit dominus uxorem, ea esto contentus. Ea te metuat. Facito ne nimium luxuriosa siet. Vicinas aliasque mulieres quam minimum utatur. neve domum, neve ad sese recipiat. ad cænam nequo eat, neve ambulatrix siet. Rem divinam ni faciat, neve mandet, qui pro ea faciat, iniussu domini, aut dominæ. Scito dominum, pro tota familia rem divinam facere. Munda siet. Villam conversam mundamque habeat. Focum purum circumversum quotidie, priusquam cubitum eat, habeat. Kalendis, Idibus, Nonis, festus dies cum erit, coronam in focum indat. Per eosdemque dies Lari familiari pro copia supplicet. Cibum tibi & familiæ curet uti coctum habeat. Gallinas multas, & ova uti habeat. Pira arida, sorba, ficos, uvas passas, sorba in sapa, & pira, & uvas in doliis, & mala struthea.

CAPITOLO CXLIV.

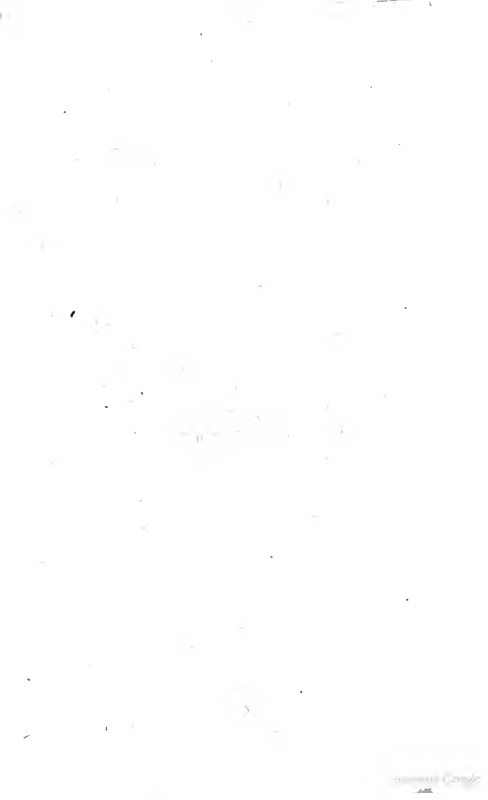
Ed avrà cura che la gastalda adempia a' suoi doveri. Se il padrone te l'avrà data in moglie, ti contenterai di essa. Fatti da essa temere. Fa che non cerchi troppo la spesa. Treschi meno che sia possibile colle vicine e colle altre donne; non le chiami nè in casa, nè nel suo alloggio. Non vada in nessun luogo a cena, nè giri su e giu. Non s'intrighi a far sagrifizj; nè dia commissione di farne senza ordine del padrone, o della padrona. Al qual proposito sappi che il padrone sagrifica per tutta la famiglia. Sia netta. Tenga la villa ben governata e monda. Spazzi ogni giorno il focolare e il cammino, ed ogni giorno prima di andare a letto copra il fuoco sotto le ceneri. Metta le corone al cammino nelle calende, nelle idi, nelle none, e qualora sarà festa (1); ed in que' giorni faccia orazione, secondo il tempo che avrà, al

thea. Uvas in vinaceis, & in urceis, in terra obrutas. Et nuces Prænestinas recentes in urceo in terra obrutas habeat. Mala Scantiana in doliis, & alia, quæ condi solent, & silvatica. Hæc omnia quotannis diligenter uti condita habeat. Farinam bonam, & far subtile sciat facere.

al dio Lare della famiglia. Procuri di tener preparato e cotto il cibo per te e per la famiglia. Abbia molte galline ed uova. Così anche pera secche, sorbe, fichi, uve passe, sorbe in sapa, e pera ed uve in barili, e mele cotogne; uve in vinaccia messe sotterra e nelle orcie; e similmente noci prenestine fresche tenute sotterra in orcie, e poma scanziane nelle botti, ed altre che soglionsi conservare, e delle salvatiche. Essa deve procurare attentamente d'averne in serbo ogn'anno. Sappia fare buon pane, e setacciar fino il farro.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXLIV.

(1) Erudizione. I dei lari erano gli angeli custodi de' Pagani. Credevano essi che risedessero propriamente nel focolare; e li onoravano con grandi corone appese al cammino. Era festa di questi dei tre volte al mese. Da questo passo di Catone risulta, che anche al suo tempo le donne solevano essere devote, e passare in orazione qualche parte del dì festivo. Al tempo d'Augusto la festa degli dei lari era andata in disuso, siccome altre ancora. Quell'imperatore la rinnovò. Egli seppe combinare insieme l'usurpazione dell'autorità, e lo zelo della religione.

CAPUT CXLV.

Oleam legendam hoc modo locare oportet. Oleam cogito recte omnem arbitratu domini, aut quem custodem fecerit, aut cui olea venierit. Oleam ne stringito, neve verberato iniussu domini aut custodis. Si adversus ea quis fecerit, quod ipse eo die delegerit, pro eo nemo solvet, neque debebitur. Oleam qui legerint, omnes iuranto ad dominum, aut ad custodem, sese oleam non surripuisse, neque quemquam suo dolo malo, ea oleitate ex fundo L. Manlii. Qui eorum non ita iuraverit, quod is legerit omne, pro eo argentum nemo dabit, neque debebitur. oleam cogi recte, satis dato arbitratu L. Manlii. Scalæ ita uti datæ erunt, ita reddito, nisi quæ vetustate fractæ erunt. Si non erunt, reddet æquas, aut arbitratu deducetur. Si quid redemtoris opera domino damni datum erit, resolvito. Id viri boni arbitratu deducetur. Legulos quot opus

erunt,

CAPITOLO CXLV.

La raccolta delle olive si deve dare ad impresa in questo modo (1). – Cogli tutte le olive diligentemente conforme vuole il padrone, o quegli che n' è stato fatto custode, o quegli, a cui le olive sono state vendute. – Non distaccherai le olive, nè le sbatterai senza l' assenso del padrone, o del custode (2). – Se alcuno farà diversamente, nessuno gli pagherà il lavoro di quel giorno, nè potrà pretendere nulla. – Tutti quelli che avranno colto le olive, dovranno giurare al padrone, o al custode, di non averne rubato, nè d'essere a parte con alcuno, che ciò abbia fatto nella raccolta sul fondo di L. Manlio (3). – Se alcuno d'essi ricusa di giurare d'aver colto tutto fedelmente, nessuno sarà obbligato a pagare costui, nè potrà pretendere niente (4). – Darai idonea sicurtà a piacimento di L. Manlio sul cogliere fedelmente le olive. – Restitui-

erunt, præbeto, & strictores. Si non præbuerit, quanti conductum erit, aut locatum erit, deducetur, tanto minus debebitur. De fundo ligna & oleam ne deportato. Qui oleam legerit, qui deportarit, in singulas deportationes ss. N. II. *deducentur, neque id debebitur. Omnem oleam puram metietur modio oleario, assiduos homines quinquaginta præbeto, duas partes strictorum præbeto. Ne quis concedat, quo olea legunda & faciunda carius locetur, extra quam si quem socium impræsentiarum dixerit. Si quis adversum ea fecerit, si dominus aut custos volent, iurent omnes socii. Si non ita iuraverint, pro ea olea legunda, & faciunda nemo dabit, neque debebitur ei, qui non ita iuraverit. Accessiones in* $\overset{o}{M}$ ∞ *cc. accedit oleæ salsæ* $\overset{o}{M}$ V. *olei puri* P. IX. *in tota oleitate ss.* V. *aceti quadrantalia* V. *Quod oleæ salsæ non acceperint, dum oleam legent, in modios singulos ss.* S. S. *dabuntur.*

C A-

tuirai quali ti saranno state consegnate le scale, eccettuate quelle che siensi rotte per vecchiaia (5). – In mancanza ne restituirà delle simili, o ne rifarà chi le ha date secondo che ne dirà un arbitro (6). – Se verrà dato danno al padrone per cagione dell' imprenditore, glielo abbonerai, secondo che verrà giudicato da un esperto galantuomo (7). – Somministrerai uomini quanti abbisogneranno tanto per distaccare le olive dall' albero, quanto per coglierle di terra (8). – Se non eseguirà quanto si è convenuto, se ne farà diffalco, e tanto meno se gli dovrà dare (9). – Non porterai fuori del podere nè olive, nè legna (10). – Se i coglitori ne porteranno fuori, per ogni volta che ciò si faccia, si difalcherà la somma di due sesterzj (11), nè si dovrà pagar niente. – Si misureranno tutte le olive ben nette col moggio oliario (12). – Somministrerai cinquanta uomini, i quali lavorino assiduamente, e due terzi andranno a distaccare (13). – Niuno per-

metta che si paghi più del solito chi piglia ad impresa la raccolta delle olive, o la fattura dell' olio, fuorchè nel caso, in cui dichiari socio alcun presente (14). – Diversamente facendosi, ogni qual volta il padrone, o il custode lo esiga, tutti i socj giureranno; e se non faranno un tale giuramento, per l' opera prestata o nel cogliere le olive, o nel far l' olio, non si pagherà nulla, e non si dovrà nulla a chi non abbia giurato. – Si daranno di sopra più nel tempo della raccolta in un contratto di mille dugento moggi d' olive cinque moggi d' olive salate, nove libbre d' olio puro, cinque sesterzj in denaro, e cinque quadrantali di aceto. – Se durante il tempo della raccolta non avrà ricevuto le olive salate, se gli abbonerà l'importo di esse a ragione di cinque sesterzj al moggio.

CA-

OSSERVAZIONI

al Capitolo CXLV.

(1) Il titolo di questo capitolo deve essere assolutamente di mano altrui. Com' è possibile che Catone si proponga d'insegnare il modo, con cui si deve dare ad impresa la raccolta delle olive, quando subitamente comincia ad insegnare cosa deve fare l' imprenditore? Se non altro v'è luogo a sospettare che il testo sia tronco, e che debba leggersi: *Oleam legendam hoc modo conducere, locare oportet*. Propongo questa lezione tanto perchè abbraccia con più verità la vera materia di questo capitolo, quanto perchè è affatto conforme ad una frase che s' incontra più abbasso, ove leggesi: *quanti conductun erit, aut locatum*.

Non è però questa nè la sola, nè la più forte difficoltà che il testo catoniano presenta in questo capitolo. Io ho dovuto rileggerlo più volte; e sono stato violentemente costretto a

con-

convincermi, che come a noi è pervenuto, non può essere preso che per un solennissimo pasticcio. Quasi tutti i periodi presi separatamente l'uno dall' altro, sono di non difficilissima intelligenza. Ma tutto il complesso de' medesimi non offre che oscurità poco meno che insuperabile. Primieramente cos' è quel parlare ora apostrofando, siccome è solito a fare generalmente, ed ora semplicemente indicando? A quante persone intende egli qui di dare insegnamento? Pazienza, che cominci a parlare all' imprenditore, quando pur si è proposto di parlare al padrone! Pazienza, che salti dall' uno all' altro senz'ordine alcuno? Ma noi vedremo che fa saltar fuori anche delle terze persone affatto ignote. Per diminuire più che sia possibile l'oscurità di questo capitolo, ho pensato bene di separarne ogni precetto con linee, onde sia più sensibile la distinzione del soggetto da Catone inteso. Io aveva sperato grandi soccorsi dai commentatori e da Pontedera; e codesti signori, fingendo d' avere inteso tut-

tutto, o vergognandosi di non avere inteso nulla, appena fanno qualche chiacchera inconcludente sopra alcuna parola, o frase insignificante.

(2) Questi due precetti appartengono evidentemente a chi piglia sopra di se la raccolta delle olive.

(3) Qui e più basso il fondo di L. Manlio non si accenna che per modo d' esempio. E' anche probabile che non sia se non l' allegazione di una legge, nella quale L. Manlio avesse dato il soggetto di circostanza; e a sua provocazione si fosse poi applicata alla generalità.

(4) I due insegnamenti che precedono, possono servire del pari e al padrone del fondo per fissare il suo diritto, e all' imprenditore per determinare le sue obbligazioni.

(5) Qui il discorso è diretto all' imprenditore, essendo luogo a credere che questi ricevesse dal padrone del fon-

do diversi attrezzi necessarj alla faccenda.

(6) Chi *restituirà*, o *rifarà*? certamente l'imprenditore, che, come si accenna di sopra, avrà ricevuto. Ma perchè parlare qui in terza persona, quando fino ad ora si è parlato in seconda? Io m' aspettava di veder Pontedera emendar la lezione, e proporre *restituirai*, *reddes*. Ma Pontedera ha taciuto.

(7) Qui parla in seconda persona. Ma che persona è questa? Non si può intendere l' inesattezza del testo, se non si ha sott'occhi. Eccolo. *Si quid redemptoris* (imprenditore) *opera domino damni datum erit, resolvito*. E' facile intendere che Catone vuol dire: *Se verrà dato danno al padrone per cagione dell' imprenditore, tu, imprenditore, glielo abbonerai*. Ma è ella chiarezza, eleganza, purità di parlar latino, quella del testo catoniano? Qualcheduno mi domanderà, se voglio insegnar io il latino a Catone. Ma è pes-

pessimo ogni latino ed ogni volgare, che non esprime netta l'idea, per cui s'adopera. Andiamo avanti.

(8) I commentatori che hanno dormito fin qui, ora si svegliano. Il testo dice: *Legulos, quot opus erunt, præbeto, & strictores.* I vecchi codici (non so poi quanti) portano *fictores*, o *sictores*. Vittorio in vece di *fictores* legge *factores*. Egli sbaglia evidentemente, perciocchè *factores* sono coloro che fanno l'olio; ed essi non entrano per nulla in questo capitolo. Pontedera nelle ultime sue lucubrazioni sopra Catone ritiene *sictores*, e pretende che Catone abbia qui voluto parlare dei taglialegne. Ma nemmeno di questi cade in acconcio a Catone di parlare in questo capitolo. Io ritengo la lezione generalmente riportata, *strictores*. Ed eccone il fondamento mio. Catone ha detto sul principio: *Oleam ne stringito, neve verberato*, ec. *Non distaccherai le olive, nè le sbatterai*, ec. Dunque gli *strictores*, quelli che distaccavano le olive dall'albero, entravano in ar-

go-

gomento del presente discorso. Dice Pontedera, che col termine *legulos* s'intende ogni coglitore d'olive, o le distacchi dall'albero, o le pigli di terra; che perciò Catone avrebbe qui contro il suo solito aggiunto inutilmente o *legulos*, o *strictores*. Fa meraviglia, come un uomo sì versato nella intelligenza degli scrittori latini abbia fatto questa obbiezione. Io nego che queste due parole, specialmente in questo luogo, sieno sinonime. *Legere oleam* è raccogliere le olive in qualunque modo. *Stringere oleam* è distaccarle dall'albero. Bisogna fare questi due lavori, e debbon essere di un prezzo diverso, poichè diversa è la fatica, e diverso è il tempo che a proporzione vi s'impiega. Notisi, che Bonnetrie nella traduzione, o piuttosto parafrasi di questo capitolo, ha continuamente sbagliato su queste due frasi, intendendo il *legere* per cogliere a mano, ossia distaccare dal ramo, e lo *stringere* per raccogliere da terra.

Ma più grave difficoltà presenta questo passo, ove si voglia determinare il

il soggetto di questo insegnamento: Chi è quegli che deve somministrare questi uomini? A me pare il padrone dell' oliveto. Ma se il padrone può somministrare tutta questa gente, che bisogno ha egli di dare la raccolta ad impresa? Se poi si volesse intendere dell' imprenditore, pare che si potesse dire: a che questo patto? A te, o Catone, deve bastare che l' imprenditore ti raccolga le olive opportunamente. Abbia egli poi ad opera cinquanta uomini, o quaranta, o trenta, tu non devi entrarci.

(9) *Si non præbuerit, quanti conductum erit, aut locatum erit, deducetur. tanto minus debebitur*. Bonnetrie, che io cito con piena stima, perciocchè ha coraggiosamente affrontato le difficoltà del crudo Catone, e spesse volte le ha superate, ha creduto che questo periodo non sia che parte di quel di sopra; ed ecco come ha riportato tutto il passo: *Il fornira la quantité de monde nécessaire, soit pour ramasser les olives, soit pour les couillir à la main;*

main; s'il ne la fournit pas, on lui deduira d'autant sur le prix de l'entreprise, comme il aura d'autant moins a payer lui-même à celui à qui il aura cedé son marché, si celui-ci manque a la fournir. Principia egli dal supporre che sia l'imprenditore quegli, il quale debba somministrare gli uomini. In secondo luogo suppone che l'imprenditore possa cedere l'impresa ad un terzo; così che poi debba star col padrone a quelle condizioni, alle quali il sotto-imprenditore stava con esso lui. Confesso che nel testo catoniano io non trovo nessuna di queste cose. Riguardo adunque questo periodo come staccato affatto dall'antecedente; e credo ch'esso non contenga se non una massima generale applicabile ad ogni contratto sì di dare, come di prendere in impresa, in affitto ec. E penso infine, che tutte queste proposizioni di Catone non sieno che il trasunto letterale di tante leggi dominanti al suo tempo intorno alla raccolta delle olive; tale forse essendo stata l'idea dell'antichissimo autore

dei

dei titoli d'ogni capitolo, poichè il lemma premesso a questo è: *lex oleæ legendæ:* titolo assai più giusto che quello che si è ritenuto come porzione integrale del testo: *oleam legendam hoc modo locare oportet*. Ma di questo abbastanza.

Resta da osservare che anche qui il discorso è indicativo di terza persona, senza che dal testo si rilevi a chi ora alluda Catone, o perchè faccia tal cambiamento di maniere. E ciò mi conferma sempre più nella opinione, che questi sieno tratti staccati di legislazione colla natural sua semplicità da Catone allegati.

(10) Questo precetto appartiene evidentemente all' imprenditore.

(11) Hannovi parecchi, che fanno le meraviglie perchè a chi porti via olive, Catone metta la pena di due sesterzj. Dicono essi, che questa è multa assai discreta; e siccome ne mette una di quaranta sesterzj a chi o consuma, o porta via olio, così pretendono che

qui la lezione non debba essere quale appunto corre, cioè ss. N. II. ma quale si trova nel capitolo seguente, cioè ss. N. XL. Io sono del parere di Rottboll. Soffre maggior danno un padrone, quando gli si ruba l'olio, che quando gli si rubano le olive. Dunque diversa deve essere la pena, ossia il risarcimento. Offende probabilmente la tenuità della somma. Infatti due sesterzj sono assai piccola cosa. E' vero, se li riferiamo alla massa della nostra moneta, e alla rapida circolazione che essa soffre; ma non è vero già trasportandosi al sistema monetario e commerciale del tempo di Catone. Potrei allegarne qui molte prove tolte dalla storia; ma basterà Catone medesimo. Abbiamo veduto di sopra, che un sagrifizio a Giove, fatto se non con pompa di lusso, però con economia decente, era fissato ad un quarto d' *asse*, ossia di *nummo*. Qui sotto vedremo, che un moggio d'olive salate veniva ragguagliato a cinque sesterzj. Non sappiamo, se il moggio oliario fosse in alcun modo differente dal

dal moggio ordinario. Ma possiamo credere che la sua capacità differisse di poco da 449 pollici cubici e ¼ misura di Parigi. Ora è facile vedere, che l'indennizzamento di due sesterzj per ogni porzione d'olive verdi, che si portasse via, può essere una media proporzionale sufficientemente giusta.

(12) Questo è precetto che s' adatta egregiamente tanto al padrone del fondo, quanto all' imprenditore.

(13) *Assiduos homines quinquaginta præbeto: duas partes strictorum præbeto.* Sarebbe questa una ripetizione del *legulos, quot opus erunt, præbeto, & strictores*? Nessuno de' nostri commentatori si è sognato di far questo esame. Eppure sarebbe necessario per determinare con sicurezza, chi sia colui al quale incombe quest' obbligo. Io sono costretto a raccomandarmi a chi dopo di me illustrerà Catone.

(14) Ma eccoci da un abisso precipitati in un altro. Leggiamo il testo: *ne quis*

 con-

concedat, quo olea legunda, & faciunda carius locetur: extra quam si quem socium imprœsentiarum dixerit. A questo passo Ursino fra vecchi illustratori è il solo che siasi fermato; ma non già per cercare cos' abbia voluto dire Catone; ma per avvertire che con quell' *extra quam si quem*, ec. riprodusse un'antica formola, quale si trova in qualche frammento, come questo: *EXTRA QUAM SI QUID IN SATURAM FERETUR*. Fra gl' illustatori moderni vi si ferma Gesnero. Ecco, leggitori miei, cosa ne dic' egli. Vi riporto le sue genuine parole, perchè possiate capacitarvi. *Reliqua fere omnia in hoc capite tanto minus intelligere me fateor, quo minus de re ipsa edoceri in Germania quis potest*. Gesnero finge qui, volendosi procacciare una scusa, che per intendere questo passo, sia necessario trovarsi in luogo, ove le olive si coltivino. Ma codesta sua finzione facilmente si scuopre. Non si tratta di una espressione tecnica, nè di un'allusione di pratica. Se è vero, che il dubbio è un passo verso la veri-

ri-

rità, e che la scoperta dell' errore è un altro passo; io, che non aspiro a dicifrare questi enimmi, ma bensì mi sforzo di appianarne altrui la strada per quanto posso, sarò assai dell' opera benemerito. Osservo adunque, che nè del padrone del fondo, nè dell'imprenditore può intendersi quel *ne quis concedat* di Catone. Infatti chi può mettere la mano in scarsella a queste due persone, e prescrivere loro, che facciano un contratto fra d'essi per più, o per meno? Poi. In che modo avverrà mai la società, della quale si parla qui? E' ella fra il padrone e l' imprenditore? Ma questa sarebbe una specie del contratto che i Latini chiamavano *pollintionem*, di cui ha parlato anche Catone; e di cui qui non apparisce verun vestigio. Imperciocchè dove mai qui traspira, che l'imprenditore debba partecipare delle olive che s' incarica di raccogliere? Bonnetrie che, come abbiamo veduto di sopra, fa entrare in iscena un terzo personaggio, costante nel suo sistema espone il passo catoniano in questa maniera. *Il ne lui se-*

ra pas permis de payer un prix superieur au taux comun, à ceux qui recolteront l'olive, ou à ceux qui feront l' huile, à moins qu' il n' atteste sur le champ qu'ils sont associés avec lui; au quel cas, ceux qu' il emploie à ce prix immoderé seront tenu aussi de jurer qu' ils sont ses associés, si le maitre, ou le gardien l'exigent. Bonnetrie adunque primieramente suppone, che si parli dell' imprenditore, e si stabilisca ch' egli non dovrà dar più del consueto ai coglitori delle olive, o a quelli che faranno l'olio. Ma se la somma della impresa sta a suo carico, come non può disporre a suo modo del suo? La sola circostanza, in cui ciò gli viene permesso, si è, quando vi sia una società certamente fra lui e i suoi lavoratori. Vale dunque a dire, che sieno tutti a parte del guadagno della impresa. Ma che grande interesse avrà il padrone dell'olive, o il suo custode per lui di scoprire la verità della società supposta? Se ne' differenti casi di non società, e di società più, o meno pericolo, o più, o meno van-

vantaggio egli avesse; mi persuaderei della convenienza di codeste ricerche. Ma non apparisce che tale cosa influisca sulla sua economia. Ma sia pur tutto quello che vuole il traduttor francese; in forza di che il padrone delle olive, ben servito e nella raccolta delle medesime e nella fattura dell' olio, potrà negare il pagamento dell'opera prestatagli? Qual diritto ha egli di astringere codesti lavoratori a giurare? In mezzo a tante tenebre mi sia permesso di esporre la mia opinione. Io penso che tutto questo passo di Catone non sia altro che una legge rurale in vigore in quel tempo, per la quale venisse fissata la mercede agli operai non solo per difendere questa utile classe dall' avarizia de' possidenti; ma per difendere anche i possidenti dalla superchieria de' lavoratori; la qual legge specialmente conveniva alla raccolta delle olive, poichè esige questa particolari precauzioni e sollecitudine, potendo molto nuocervi la tardanza e la intemperie della stagione. Penso poi che un imprenditore

fosse a questa legge soggetto egualmente che il padrone del fondo; e che il padrone del fondo fosse legalmente astretto a render conto della osservanza della medesima: che perciò a questo titolo veniss' egli autorizzato ad esigere il giuramento; e che a questo titolo potesse negare anche la paga del lavoro fatto: finalmente che da questa legge fosse sottratto il caso, in cui più persone assumessero d' accordo l' impresa. Il che può forse significarsi con quelle parole, *fuorchè nel caso in cui dichiari socio alcun presente. Extra quam si quem socium impræsentiarum dixerit*. Io non ardisco sperare d' aver colto nel segno. Altri faranno meglio.

CAPUT CXLVI.

Oleam faciundam hac lege oportet locare. Facito recte arbitratu domini, aut custodis, qui id negotium curabit. Si sex iugis vasis opus erit, facito. Homines eos dato, qui placebunt aut custodi, aut quis eam oleam emerit. Trapeti facito. Si operarii conducti erunt, aut facienda locata erit, pro eo resolvito, aut deducetur. Oleum ne tangito utendi causa, neque furandi causa, nisi quod custos dederit, aut dominus. Si sumpserit, in singulas sumptiones ss. N. XI. *deducentur, neque debebitur. Factores, qui oleum fecerint, omnes iuranto aut ad dominum, aut ad custodem, sese de fundo L. Manlii, neque alium quemquam suo dolo malo, oleum, neque oleam surripuisse. Qui eorum non ita iuraverit, quæ eius pars erit, omne deducetur, neque debebitur. Socium neque habeto nisi quem dominus iusserit, aut custos. Si quid redemtoris opera domino* da-

CAPITOLO CXLVI.

Con questa legge si deve dare ad impresa la fattura dell' olio (1). – Fa esattamente l' opera conforme vuole il padrone, o il custode che ne avrà la cura. – Se abbisogneranno sei sortimenti di macchine, li preparerai. – Somministra quegli uomini che piaceranno o al custode, o al compratore delle olive. – Adopera i trapeti (2). – Se si saranno presi operai, o si sarà data l' impresa ad un altro, corrisponderai, o si difalcherà. – Non toccar olio, sia per adoperarlo, sia per portarlo via, eccettuatane la porzione che ne avrà accordata il custode, o il padrone. – Se fia che ne prenda, si sconteranno per ogni volta quaranta sesterzj, nè si potrà pretendere niente. – Tutti coloro che fanno l' olio, giureranno o al padrone, o al custode, che nè essi dal fondo di L. Manlio, nè alcun altro per loro cagione ha portato via olio,

damni datum erit, viri boni arbitratu deducetur. Si virıde oleum opus sciet, facito accedere oleum, & sal suæ usioni, quód satis siet, vasarium vict. II.

C A-

olio, od olive. - Se alcuno di essi ricusa di giurare, perderà quanto per sua porzione gli viene, e non potrà pretendere niente. - Non aver socio, se non quello che il padrone, o il custode ti permetta. - Se per opera dell' imprenditore sarà dato danno al padrone, gli si rifarà secondo il giudizio di un perito galantuomo. - Se avvenga di dover fare olio verde, fatti dare per di più quella quantità d' olio e di sale che può abbisognarti per tuo uso, e due *nummi* vittoriati in gratificazione (3).

OS-

OSSERVAZIONI

al Capitolo CXLVI.

(1) Siccome in questo capitolo Catone tiene lo stesso metodo che ha tenuto nell' antecedente; così ho conservato anch' io il metodo di separare i diversi precetti con linee.

(2) *Trapeti facito*. I Grammatici condannano il copista del codice di Breslavia, perchè ha scritto *trapetos*. Io credo che il senso di questo precetto dipenda dal fissare la persona a cui Catone intende di parlare. Se si suppone rivolto il discorso al padrone; vorrà dire che somministri in buon ordine il trapeto, quasi *Trapeti vasa facito*. Se si suppone rivolto il discorso all' imprenditore, avrà voluto dire che adoperi il trapeto, quasi *Trapeti opera facito*. Ognuno l' intenda a suo grado.

(3) *Si viride oleum opus sciet, facito acce-*

de-

dere oleum, *& sal suæ usioni*, *quod satis siet*, *vasarium vict. 11.* Primieramente, con permesso di tutti gli editori e commentatori eruditissimi, credo che debba leggersi *tuæ*. Il *vasarium* degli antichi, secondo che apparisce da Cicerone contro Pisone, era la somma che la cassa pubblica passava ai magistrati delle provincie per l'allestimento. Quì non può avere altro senso, che quello di una gratificazione pel lavoro più faticoso che richiedevasi nel fabbricar l'olio verde. In questo caso si direbbe *vasarium* dal maneggio dei torchi latinamente chiamati *vasa*; come la somma data ai mentovati magistrati pel loro allestimento può supporsi detta *vasarium* da *vasis*, cioè dalle casse che coll'occorrente suppellettile si dovevano trasportare.

CAPUT CXLVII.

Oleam pendentem hac lege venire oportet. Olea pendens in fundo Venafro venibit. Qui oleam emerit, amplius, quam quanti emerit, omnis pecuniæ centesima accedet. Præconium præsens ss. L. *& oleum, Romanici pondo* 8 D. *viridis* P. *cc. oleæ caducæ* $\overset{\circ}{\text{M}}$ L. *strictivæ* $\overset{\circ}{\text{M}}$ X. *modio oleario mensum dato. unguinis pondo* X. *Ponderibus modiisque domini dato iri primæ cotulas duas. Dies argento ex K. Nov. mensium* X. *oleæ legendæ faciundæ quæque locata est, & si emtor locarit Idibus solvito. Recte hæc dari, fierique, satisque dari domino, aut cui iusserit, promittito, satisque dato arbitratu domini. Donicum solutum erit, aut ita satis datum erit, quæ in fundo illata erunt, pigneri sunto. Ne quid eorum de fundo deportato. Si quid deportaverit, domino esto. Vasa torcula, funes, scalas, trapetos, si quid & aliud datum erit, salva recte reddito, ni-*

si

CAPITOLO CXLVII.

Con questa legge si debbono vendere le olive pendenti. Esempigrazia si venderanno le olive pendenti nel fondo di Venafro. – Il compratore pagherà oltre alla somma convenuta un centesimo di più (1). – L'incanto presente è a cinquanta sesterzj, e darai millecinquecento libbre d'olio ad uso di Roma, dugento libbre d'olio verde, cinquanta moggia di olive cascaticce, dieci moggia di olive buone distaccate dall'albero; il tutto a misura del moggio oliario. Darai dieci libbre di grasso per ungere gli attrezzi ed istrumenti del padrone; e per uso de' medesimi due cotule d'olio per ogni prima stretta (2). – Il tempo del pagamento sia delle olive da cogliersi, sia dell'olio da farsi, sarà dalle calende di novembre per dieci mesi (3); e se il compratore avrà fatto contratto con un terzo, pagherà alle idi (4). – Prometterai di pagare

si quæ vetustate fracta erunt. Si non reddet, æquum solvito. Si emtor legulis & factoribus qui illic opus fecerint, non solverit, cui dari oportebit, si dominus volet, solvat. Emtor domino debeto, & id satis dato, proque ea re ita, uti s. s. e. item pigneri sunto.

puntualmente, o di fare che venga pagato, e che si dia cauzione al padrone, o a chi egli ordinerà; e darai la cauzione secondo che il padrone vorrà. - Finchè sia fatto il pagamento, o data la cauzione, staranno per pegno le cose che sono state portate sul fondo. Nè alcuna di queste tu trasporterai. - Se trasporterai alcuna cosa, questa sarà del padrone. I torchi, le funi, le scale, i trapeti, e qualunque altra cosa sia stata consegnata, verrà fedelmente restituita in buon essere, salvo che se sia andata a male per vecchiezza. - Se non sarà restituita, verrà abbonata. - Se il compratore non pagherà quanto si deve ai raccoglitori delle olive, o a quelli che fanno l'olio, piacendo al padrone, li paghi egli. - Il compratore ne sarà debitore al padrone, e ne darà cauzione; e parimente per tale cosa resteranno, come si è detto di sopra, in pegno i capitali portati sul fondo.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CXLVII.

(1) Era questa una condizione usuale presso i Romani, che si pagasse un centesimo di più. Cicerone ne parla nella Orazione per C. Rabirio. Eccone il passo. *Non intelligo hoc, quale sit, utrum accessionem decumæ, ut nostri facere coactores solent centesimæ, an decessionem de summa fecerit.*

(2) Il testo dice: *Præconium præsens ss.* L. *& oleum, Romanici pondo 8* D. *viridis* P. CC. *oleæ caducæ* $\overset{o}{\mathrm{M}}$ L. *strictivæ* $\overset{o}{\mathrm{M}}$ X *modio oleario mensum dato. unguinis pondo* X. *Ponderibus modiisque domini dato iri primæ cotulas duas.* Popma interpreta questo passo così: *In lege venditionis oleæ pendentis recipitur emtorem solvere præter pretium coactori pro pecunia redigenda centesimam: præconi, qui actionem oleæ fecit numerato sestertios* L. *tum dare domino oleæ caducæ modios* L. *stri-*

strictivæ x. & ex caduca olei Romanici, cujus usus vulgo Romæ, pondo 8 D. ex strictiva oleo viridis, & præstantissimi pondo cc. Præterea modio oleario x. pondo unguinis, ne olea in mensuris adcrescat. Io ho qui copiata l'interpretazione di Popma, affinchè quelli, ai quali la mia non piacesse, possano barattarla sul fatto. Popma dice, che non sa vedere, come la sua interpretazione a parecchi non piaccia. Se mi è permesso il dirlo, io non so vedere, come debba piacere. Primieramente con quale fondamento altera egli il senso del *Præconium* di Catone; e dove il nostro autore non parla che del grido o prezzo di piazza, che noi diciamo calmiere, mett' egli fuori il banditore dell' incanto? Da ciò nasce, che prende per salario di quest' officiale quello, che non è se non il prezzo dell' impresa. E' vero che resta a sapersi a quale misura di olive raccolte, a quanto peso d'olio fatto si dovessero ragguagliare i cinquanta sesterzj. Catone non ce lo dice. Ma ci dice egli forse tutto? E

 non

non è probabile, ch'egli abbia omessa questa particolarità come cosa al suo tempo notissima, e di pratica generale? Io sento tutto giorno dire, che il caffè a Rialto fa tanto, tanto lo zucchero, e senza verun'altra spiegazione intendo che vuol significarsi al migliaio. Che Catone usi un fraseggio simile, io lo comprovo dal rimanente del suo discorso. Egli vuole che il compratore dia al padrone del fondo milledugento libbre d'olio comune, dugento libbre d'olio verde, cinquanta moggia d' olive cascaticce, dieci d' olive buone distaccate dall' albero. Domando: su che dato ragguaglia egli queste porzioni? Non tutti gli uliveti certamente potevano essere nè egualmente copiosi, nè estesi egualmente. Non in tutti gli anni dovevano l'olio e le olive essere ad un prezzo. Bisogna dunque concludere, che come ragguagliava queste somministrazioni ad un certo dato comunemente inteso, così faceva eziandio, quando parlava dei cinquanta sesterzj. Altramente Catone avrebbe fatto uno sciocchissimo di-

discorso . Pontedera illustra la lezione del passo : *modio oleario mensum dato. unguinis pondo x. Ponderibus modiisque dato iri primæ cotulas duas* . Toglie l' oscurità dalla prima parte di esso, leggendo con ben intesa interpunzione : *modio oleario mensum dato*; le quali parole si riferiscono alle olive , e cascaticce e scelte . Poi ad altro periodo riporta l' *Unguinis pondo x. ponderibus moleisque domini dato.* Così le prime parole, dic' egli , appartengono alle olive che il padrone riceve; e le seconde, agli attrezzi del torchio . Egli è poi da osservarsi, ch' egli legge *moleisque* invece del corrente *modiisque*, e ciò giustamente ; perciocchè non si saprebbe comprendere cosa abbiano che fare al proposito i moggi . Per una simile ragione io ho rigettata la versione di Bonnetrie , che per quell' *unguinis* intende olio , avendovi sostituito il termine generico grasso, che comprende e songia e morchia e olio , conforme l'uopo comporta. La maggiore difficoltà poi di questo passo sta in quel

 da-

dato iri primæ cotulas duas. Popma per *iri* legge *in rem illam*; nè Pontedera rigetterebbe questa lezione, se potesse combinarsi colle parole che seguono. " Io, dice Pontedera, credo di capire ciò che Catone ha voluto prescrivere; ma come indovinare mai le parole, delle quali si è servito? Certo ch'egli allude a ciò che al padrone è dovuto per l' uso degli strumenti necessarj a far olio. Laonde trovando io, che nel codice di Poliziano leggesi: *irs prs prsmæ cotulas duas*, e che nell' esemplare di S. Reparata si trova: *iri pri primæ cotulas duas*, inclino a credere, che da principio fosse scritto i. r. i. *pressuræ privæ primæ cotulas duas*. Il che significa, che pe' trapeti e per gli altri ordigni debbano darsi al padrone due cotule d'olio per ogni stretta: appunto quanto il padrone stesso, allorchè fa far l' olio per suo conto. Suole darne ai fabbricatori, come viene indicato nel capitolo LXVIII, ove dice: *diasi ai lavoratori per ogni stretta un sestario*, che equivale a due cotule. E siccome vi potrebbe essere chi pen-

pensasse, che la parola *primæ* venisse ad essere superflua, credo necessario avvertire, che ponendosi ogni presa in torchio per lo meno tre volte, intanto si prescrivono le due cotule per ogni prima stretta, perchè nelle altre l'olio esce e meno abbondante, e meno puro". Fin qui Pontedera nella lettera VI. In questa lettera però si doleva di non potere combinar la lezione del codice poliziano, come qui aveva fatto di quella del codice di S. Reparata. Restavano in quello degli ss. che certamente volevano indicare qualche cosa, ma che a lui in quel tempo rendevasi affatto oscura. Nuovi lumi gli parve di aver raccolti, quando scrisse le ultime sue lucubrazioni sopra Catone. Esaminando egli di bel nuovo le lezioni antiche, trovò che una di ottimo libro, il quale immediatamente vien dopo al codice di Poliziano, porta *IVS. PRS. primæ*. Ora quando la prima si divida così *I. VS.* e si legga un *U* in vece del *V*, il che dà ragione di fare l'incerta ortografia degli antichi, noi abbiamo onde mettere

tere insieme *in usionem*, che appunto spiega egregiamente il senso catoniano. Così dividendo l'altra sigla PRS in PR. S. abbiamo *pressuræ singulæ*, che è quanto abbisognava alla integrità del testo. Nè certamente è d'uopo di lunga erudizione per persuadere, che queste sigle erano d'uso nelle leggi e stipulazioni antiche. Può essere, soggiunge Pontedera, che siasi, col vario copiar che s'è fatto, perduta la parola *olei*, la quale probabilmente alcuno qui desidera. Ma forse questa non è stata mai scritta da Catone, poichè può mostrarsi che non era necessaria. Infatti, siccome parlando del grasso n' esprime il quantitativo a peso; accennando in seguito una misura, e parlando di prima stretta, era facile l' intendere che voleva indicar l' olio. Del rimanente perchè veggano i miei leggitori e quanto sia difficile piantare il filo in questi laberinti, e quanto abbiano miseramente vagato i più chiari ingegni, accennerò qui e le diverse lezioni, che di questo passo ritrovansi, e i varj tentativi degli illustratori più ce-

celebri di Catone. Abbiamo detto già come diversamente leggasi nei Codici di Poliziano e di S. Reparata. In quel di Cesena si ha: *rei priprimæ*: Nel veneto: *datoris pri primæ*. Nelle prime edizioni: *datoris primæ*. Hanno creduto alcuni, che quel *dato iri*, che leggesi comunemente, equivalga a *datum iri*, supponendolo sul gusto del *redditu iri* e del *restitu iri*, che trovasi nelle pandette fiorentine; ed hanno riguardata questa frase come una formola corrente di curia usata nelle stipulazioni. Turnebo ha letto in luogo dell'*iri*, *iridis primæ*, con tale nome intendendo il fior dell'olio, che spontaneo esce dalle olive appena poste nel torchio, senza aspettare la stretta. E veramente con questa lezione sarebbe giustificato in parte l'esemplare di Poliziano tanto molesto a Pontedera, potendosi dall'altra parte sospettare che quel *prs* non fosse che una scarabocchiatura del copista. Altri per quell'*iri primæ* intesero il primo saggio dell'olio, a ciò condotti dalla significazione della parola *ir*, o *hir*, che vuol dire cop-

pa

pa della mano, di cui alcuna volta ci serviamo per gustare il vino. Ma qui si parla soltanto della vendita e della misura delle olive pendenti, nelle quali cose, dice Popma, non entra la coppa della mano. Vittorio si limita a dire d'aver riferito il passo, come lo trovò in tutti i manoscritti; ma di riconoscerlo manifestamente corrotto. Meursio cita la lezione di un vecchio codice che in vece di *dato iri*, porta *datoris*. Piteo e Schoettgenio leggono ostinatamente *datum iri*. Ma di ciò basti.

(3) Il termine di dieci mesi era legale pei pagamenti a respiro. Anticamente veniva ad essere di un anno intero, perchè l'anno era composto di soli dieci mesi. Quando ne furono aggiunti altri due a compimento de' dodici, restò l'uso de' dieci; e i debitori non guadagnarono niente sull'aumento: bensì guadagnarono le vedove, perchè il lutto ordinato da Romolo per un anno restò di soli dieci mesi anche allorchè l'anno n'ebbe dodici.

CA-

CAPUT CXLVIII.

Hac lege vinum pendens venire oportet. Vinaceos illutos, & fæcem relinquito. Locus vinis ad K. Octob. primas dabitur. si non ante ea exportaveris, dominus vino, quid volet, faciet. Cætera lex quæ oleæ pendenti.

CA-

CAPITOLO CXLVIII.

L' uva pendente si venderà con questa legge. Lascerai al padrone le vinacce non inacquate, e la feccia (1). Trasporterai il vino alle prime calende di ottobre. Se non lo avrai trasportato a quel tempo, il padrone potrà farne ciò che gli piacerà (2). Nel resto vale la legge fissata per le olive pendenti.

OSSERVAZIONI
AL CAPITOLO CXLVIII.

(1) Si è detto altrove che gli antichi facevano del vinatello, ossia futecchia, adoperando a tale uopo le vinacce e la feccia che il vino nuovo lascia in fondo alle botti. Questo passo di Catone ne somministra una nuova prova.

(2) Anche Ulpiano fa menzione di questa legge. Bisognava lasciar libere le botti di chi aveva venduta l'uva, onde volendo se ne potesse servire; e tale era il rigore di questa legge, che se differivasi il trasporto del vino, egli poteva aprirle, e spanderlo.

C. A-

CAPUT CXLIX.

Vinum in doliis hoc modo venire oportet. Vini in culleos singulos quadragenæ & singulæ urnæ dabuntur, quod neque aceat, neque muceat, id dabitur. In triduo proximo, viri boni arbitratu, degustato. Si non ita fecerit, vinum pro degustato erit. Quot dies per dominum mora fuerit, quo minus vinum degustet, totidem dies emtori procedent. Vinum accipito ante K. Ian. primas. Si non ante acceperit, dominus vinum admetietur. Quod admensum erit, pro eo dominus resolvito. Si emtor postularit, dominus iusiurandum dabit, verum fecisse. Locus vinis ad K. Octobres primas dabitur. Si ante non deportaverit, dominus vino quid volet faciet. Cætera lex quæ oleæ pendenti.

CAPITOLO CXLIX.

Ecco come conviene vendere il vino nelle botti. Si daranno al compratore per ogni culleo di vino quarantuna urne (1); e il vino non sarà nè acido, nè muffato. Tre giorni dopo lo assaggerà, riportandosi al giudizio d' un galantuomo. Se tarda a ciò fare, il vino si riputerà assaggiato (2). Se il ritardo del saggio verrà dal padrone, a tenore di quanti giorni succede il ritardo, di altrettanti si metterà in vantaggio l' acquirente. Riceverai il vino prima delle calende del gennaio prossimo al contratto. Se nol riceverai, il padrone misurerà il vino (3). Quello che sarà stato misurato, divenutone tu proprietario, lo pagherai (4). Per altro, se il compratore lo esige, il padrone giurerà d' averlo misurato onoratamente. Si trasporterà il vino alle calende d' ottobre prossime alla compra (5). Se il compratore non avrà prima di quel

tempo fatto il trasporto, il padrone ne farà quello che vorrà (6). Nel resto ha luogo la legge stabilita per le olive pendenti (7).

OSSERVAZIONI

al Capitolo CXLIX.

(1) Il culleo non conteneva che quaranta urne. Prescrive Catone che se ne dieno quarantuna per buona misura.

(2) Ulpiano dice espressamente: *Eatenus periculum sustinere debet venditor, quoad degustetur vinum, videlicet quasi tunc plenissime veneat cum fuerit degustatum.*

(3) Anche intorno a questo articolo abbiamo il testimonio di Ulpiano: *Sed & custodiam ad diem mensuræ venditor præstare debet; priusquam enim admetiatur vinum, prope quasi nondum venit. Post mensuram factam venditoris desinit esse periculum.*

(4) Il testo corrente dice: *Quod admensum erit, pro eo dominus resolvito.* E Piteo e Pontedera leggono *domino*. Non niego che ciò non sia più naturale.

Siccome anche la lezione del testo corrente ha un senso che in nessun modo può dirsi sforzato, così ritengo quella. Piacemi però il cambiamento di *resolvito* in *solvito*. E' Pontedera che lo fa. Io temerei che il *resolvito* obbligasse ad una intelligenza aliena manifestamente dalla idea di Catone.

(5) Abbiamo di nuovo la testimonianza di Ulpiano: *Certe*, dic'egli, *antequam ad vindemiam dolia fuerint necessaria*, *debet avehi vinum*.

(6) Nelle Osservazioni al capitolo antecedente, ove corre la stessa condizione, ho accennata l'autorità di Ulpiano. Eccone il passo che quadra ottimamente anche qui: *Licet autem venditori vel effundere vinum*, *si diem ad metiendum præstituit*, *nec intra diem admensum est*, ec. Ho recato questi passi, onde s'abbia sott'occhio un saggio della legislazione rurale-economica de' Romani.

(7) Quest' ultimo periodo è affatto estraneo all' ar-

all'argomento, e non è che l'opera de' copisti ignoranti. Come può fare a proposito, per la vendita del vino nelle botti, la legge delle olive pendenti? Io prego che qualcuno nasca a darci una edizione del testo di Catone, purgato affatto da ogni inutilità, o fallacia. Io non avrò contribuito poco a quest'opera.

CAPUT CL.

Qua lege pabulum hibernum venire oporteat. Qua vendas, finis dicito. Pabulum frui occipito ex Kalend. Septembribus, prato sicco decedat, ubi pirus florere cœperit: prato irriguo, ubi super inferque vicinus permittet, tum decedito, vel diem certam utrique facito. Cætero pabulo Kalend. Martiis cedito. Bubus domitis binis, canterio uni, cum emtor pascet, domino pascere recipitur. Oleris, asparagis, lignis, aqua, itinere, actu domini usioni recipitur. Si quid emtor, aut pastores aut pecus emtoris domino damni dederit, boni viri arbitratu resolvat. Si quid dominus, aut familia, aut pecus emtori damni dederit, viri boni arbitratu resolvetur. donicum pecuniam satisfecerit, aut delegarit, pecus & familia, quæ illic erit, pigneri sunto. Si quid de iis rebus controversiæ erit, Romæ iudicium fiat.

CAPITOLO CL.

Con che leggi debba vendersi il pascolo dell' inverno. Stabilirai i confini, dentro ai quali intendi di vendere (1). – Principierai a godere del pascolo dalle calende di settembre (2). Se il prato fia secco, ne terminerà l' uso quando comincia a fiorire il pero (3). Se il prato fia innaffiato, terminerà quando tanto il vicino superiore, quanto l' inferiore cambieranno stazione alle loro pecore; oppure stabilirai il tempo fisso coll' uno e coll' altro (4). Per ogni altro pascolo terminerai alle calende di marzo. Si riserba al padrone di far pascolare, quando farà pascolare il compratore, un paio di buoi domi, e un cavallo da basto. Il padrone si riserberà l' uso dell' ortaggio, degli asparagi, della legna, dell' acqua, del passaggio o di persone, o di bestie da carico. Se il compratore, o i pastori, o il bestiame del medesimo recheran-

ranno alcun danno al padrone, gli si rifarà secondo quello che stimerà un arbitro onorato. Se il padrone, o la sua famiglia, o il suo bestiame darà danno al compratore, gli si rifarà secondo quello che stimerà un arbitro onorato. Finchè il compratore non abbia pagato, o dato pagatore, il suo bestiame e la sua famiglia staranno in luogo di pegno. Se sopra queste cose nascerà controversia, se ne farà la causa in Roma.

OSSERVAZIONI

al Capitolo CL.

(1) Ecco il testo corrente: *Qua vendas, finis dicito*. Turnebo legge *fini*; e pretende che Catone voglia dire *fino a che tempo*. Pontedera sostiene anch' egli *fini* per la sola ragione, che nel capitolo CLIV leggesi: *qua fini culeum capiet*. Io trovo ragionevole il testo corrente, non mancando prove nè in Catone, nè in altri Latini della terminazione in *is* degli accusativi plurali di declinazione terza. Io do poi al *qua* un senso immediato e naturalissimo, poichè l'intenderne il tempo sarebbe inopportuno, parlandone Catone in progresso.

(2) Mi allontano dal parere di Pontedera anche in questo passo: *Pabulum frui occipito ex Kalendis Septembribus*. Dic' egli, che non sa capire d' ond' esca quel *frui*. Se dice ciò per quel *Pabulum*, che più grammaticalmente dovrebbe essere *Pabulo*, egli si dimenti-

ti-

tica di simile costruzione altrove adoperata da Catone. Approva egli la lezione del codice di Poliziano, che porta *fieri*. Ma io ne trovo assai bassa l' idea; imperciocchè ognuno sa in che stato generalmente e si vende e si compra l'uso del pascolo nell'inverno, onde tanta necessità di prevenire per qualunque frode si temesse, non ha forse qui luogo.

(3) *Ubi pirus florere cœperit*. Vorrebbero alcuni leggere *prius*; e così portano l' edizioni di Vittorio, del Gensonio, del Giunta. Ma noi abbiamo in Varrone: *Præparatio, si quæ sit in agris, ea est, ut defendantur; quod fere observant a* piro florente, *si irrigua sunt, ut tempestive irrigentur*. Abbiamo in Plinio: *ergo hæc aratio has habebit notas lentisci primum fructum ostendentis, ac* piri florentis. Abbiamo finalmente Catone medesimo: *Dapem pro bubus* piro florente *facito*.

(4) *Ubi super inferque vicinus permittet*. Dopo molte riflessioni mi ha capacita-

to

to più la congettura di Pontedera, che vorrebbe leggere *permutet*, che il *permittet* del testo corrente. Ed ecco la ragione. Quando mai il vicino ti permetterà il passaggio sul suo prato? fino a tanto che non ne abbia ritirate le sue mandre. Dunque fino a tanto che abbia ad esse cambiata stazione; imperciocchè dopo non te lo permetterà. E' dunque più determinata l'idea col *permutet*. In quanto alla lezione del codice di Poliziano, che dice *promittet*, questa deve rigettarsi affatto.

(5) Perchè a Roma le cause del pascolo, e non quelle che potessero nascere intorno agli altri contratti da Catone accennati? Eranvi dunque anche al tempo di Catone delle cause privilegiate? Nessuno de' commentatori ha pensato di addurre la ragione di quest'uso. Io combino ciò che Catone pensava intorno all'allevare bestiame; e concludo che questa era causa privilegiata per la singolare considerazione in che tenevasi questo ricco ramo d' industria agraria.

CA-

CAPUT CLI.

Fructum ovium hac lege venire oportet. In singulas casei P. I. S. dimidium aridum, lacte feriis quod mulserit dimidium, & praeterea lactis urnam I. Hisce legibus agnus diem & noctem qui vixerit, in fructum, & Kal. Iun. emtor fructu decedat. Si interkalatum erit, K. Maiis. Agnos XXX, ne amplius promittat. Oves quae non pepererint, binae pro singulis in fructu cedent. Die lanam & agnos vendat. Menses X ab coactore releget. Porcos serarios in oves denas singulos pascat. Conductor II. menses pastorem praebeat. donec domino satisfecerit, aut solverit, pigneri esto.

C A-

CAPITOLO CLI.

Così va venduto il fruttato delle pecore. L' usufruttuario darà per ogni pecora quindici libbre (1) di formaggio, metà del quale secco, la metà del latte che mungerà nelle ferie; ed inoltre un' urna di latte (2). Con queste condizioni l' agnello che sarà vissuto un giorno ed una notte, sarà riguardato come frutto; e l' usufrutto cesserà alle calende di giugno. Se l' anno sarà intercalato, alle calende di maggio (3) l' usufruttuario non s' impegnerà per più di trenta agnelli (4). Le pecore che non avranno partorito, si computeranno due per una all' usufruttuario. Venderà a tempo opportuno la lana e gli agnelli. Riscuoterà dal collettore dieci mesi dopo (5). Per ogni dieci pecore nutrirà col siero un porco (6). Il conduttore prenderà a servizio un pastore per due mesi, il quale starà in luogo di pegno, finchè il padrone sia soddisfatto, o pagato.

OS-

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CLI.

(1) L'autorità de' vecchi codici, e la facilità di fare del numero arabico 15 il numero romano I. S. che leggesi nelle edizioni posteriori, hanno condotto Meursio a fissare piuttosto le quindici libbre, che l' una e mezzo. Oltre di che, se per avventura paresse troppo il computare quindici libbre di formaggio per pecora; troppo poco parrà senza dubbio il computarne una libbra e mezzo, specialmente considerando che ve n' entra metà del fresco. Che le pecore del tempo di Catone dessero più latte delle nostre, abbiamo in questo stesso capitolo onde argomentarlo.

(2) Questo passo, che in latino è così: *lacte feriis quod mulserit dimidium, & præterea lactis urnam I.* pare a me di oscuro senso. I Commentatori si restringono a dire che il latte munto nelle feste doveva probabilmente servi-

re

re ai sacrifizj, giacchè in giorno di festa non era permesso fare formaggio. Immaginiamoci gregge numerose, quali per certo dovevano essere quelle degli antichi, specialmente se diventava un affar di negozio il prenderne in affitto l'usufrutto. Essi dunque avrebbero annegati gli Dei loro in un mare di latte, se una intera metà ne consumavano in sacrifizj. Ma come gli antichi erano religiosi, così erano anche economi; e col latte d'oggi è notissimo che si può fare il formaggio anche domani, se non forse vi si oppone il soverchio calor della estate, che lo inacidisca. A che poi esigevasi dal padrone delle pecore, oltre la metà del latte munto i dì di festa, anche un' urna? Era forse per suo proprio consumo? Io prego qualche paziente erudito ad illustrar questo passo.

(3) La ragione di questa distinzione è chiarissima. Gli antichi di tratto in tratto aggiungevano un mese all' anno; e così l'anno veniva ad essere più lungo degli altri per ventidue, o ventitrè gior-

giorni. In questo caso, se il contratto fosse sempre spirato alle calende di giugno, l'usufruttuario avrebbe goduto di più.

(4) Qui il testo è probabilmente corrotto. I trenta agnelli, pe' quali prescrive Catone che l'usufruttuario s'impegni, debbono stare in proporzione di un dato numero componente la greggia: e questo è ciò che qui manca. Se per avventura non vogliamo dire che tanto nota era usualmente questa condizione, che Catone poteva al suo tempo essere inteso senza spiegarsi di più. Il che, come ad altro proposito abbiamo osservato, è probabilissimo.

(5) Questo era un precetto di economia severissima, in molta voga presso gli antichi: davano il denaro ad imprestito per riaverlo con usura; e rendevano a respiro per ricavare di più.

(6) *Porcos serarios*. I Commentatori hanno qui fatto un mondo di chiacchiere, specialmente perchè alcuni codici porta-

tano *sectarios*, siccome pure alcune prime edizioni. Il porco *sectarius* sarebbe il conduttor della greggia: e questo senso mal conviene al porco. Dunque bisogna ritenere *serarios*. Il porco *serarius* è quello che si alimenta e s' ingrassa col siero. Su di che avvertasi lo sbaglio corso nel nostro *elenco de' nomi indicanti le cose rustiche* tom. I, pag. 84, dove è detto alla parola SERARII. *Quelli, che s' erano ingrassati tardi:* e deve dirsi: *Quelli, che s' erano ingrassati col siero.* Fortunati noi, se potessimo rettificare ogni nostro errore!

CAPUT CLII.

Semen cupressi quando legi, seri, propagarique oporteat, & quo pacto cupresseta seri oporteat, Manius Percennius Nolanus ad hunc modum monstravit. Semen cupressi Tarentinæ per ver legi oportet; materiem, ubi hordeum flavescit: id ubi legeris, in sole ponito, semen purgato, id aridum condito: uti aridum expositum siet. per ver serito in loco ubi terra tenerrima erit, quam pullam vocant, ubi aqua propter siet. eum locum stercorato primum bene stercore caprino, aut ovillo. tum vortito bipalio, terram cum stercore bene permisceto, depurgato ab herba graminibusque. Bene terram comminuito. areas facito pedes latas quaternos: subcavas facito, uti aquam continere possint. inter eas sulcos facito, qua herbas de areis purgare possis. ubi areæ factæ erunt, semen serito crebrum, ita uti linum seri solet. eo cribro terram incernito, dimidiatum

tum

CAPITOLO CLII.

Ecco il metodo insegnatomi da Manio Percennio di Nola (1) per raccogliere e piantare il seme di cipresso, e per propagare quest' albero, e per averne piantamenti. Il seme del cipresso tarentino (2) deve cogliersi in primavera; maturo al biondeggiare dell' orzo (3). Colto il seme, lo porrai al sole, lo netterai, e lo riporrai quando sarà ben secco: procurerai che sia ben asciutto il luogo, ove vuoi riporlo. Venuta primavera, lo pianterai in sito, ove la terra sia morbidissima, quella cioè che chiamasi *pulla*, vicino alla quale sia acqua: ingrassa prima quel sito con isterco di capra, o di pecora; poi rivolta il terreno colla vanga, e mesci bene la terra e lo sterco insieme: quindi levane ogni erba e gramigna. Sminuzza accuratamente la terra; forma delle aie larghe quattro piedi: farai queste aie alquanto profonde,

 af-

tum digitum terram altam succernito. id bene tabula, aut manibus, aut pedibus complanato. Si quando non pluet, uti terra sitiat, aquam irrigato leniter in areas. Si non habebis unde irriges, gerito, inditoque leniter. Quotiescunque opus erit, facito uti aquam addas. Si herbæ natæ erunt, facito uti ab herbis purges. quam tenerrimis herbis, & quoties opus erit purges per æstatem. ita uti dictum est, fieri oportet, & ubi semen satum siet, stramentis operiri oportet, ubi germen nascere cœperit, tum demi.

C A-

affinchè possano contenere l'acqua: e fra esse farai de' solchi, per potere andar per essi, volendo nettarle dall'erbe. Fatte che sieno quelle aie, pianterai ben fitto il seme, come appunto si fa del lino. Vi spargerai sopra della terra, adoperando a tale uopo un crivello: questa terra sarà alta un mezzo dito. Poscia la spianerai con una tavola, o colle mani, o co' piedi. Se non piova, e la terra sia secca, innaffia le aie leggermente con acqua. Se non avrai modo d'innaffiare, portavi l'acqua, e spargivela leggermente. Ripeti l'adacquamento quante volte abbisogni. Se saranno nate dell' erbe, fa di sradicarle. Netterai in estate questo piantamento dall' erbe ancor tenerelle, ogni volta che ve ne sia bisogno; fa d'uopo far tutto quello che appunto s'è detto; e fa d' uopo non meno coprire collo strame il seminato, il quale strame si leverà quando il seme cominci a nascere.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CLII.

(1) Quantunque in questo capitolo vengano ripetute quasi parola per parola molte cose da Catone dette nel capitolo XLIX, pure convien riguardarlo come autentico, poichè Plinio osserva che Catone ha più volte, e più estesamente parlato del cipresso, che di alcun altro albero. La ragione si è, che quest'albero era di una grande utilità, servendo ottimamente a cagione della sua durezza a far torchi, alberi di nave, macchine militari, conforme Plinio stesso ci avverte.

(2) Catone chiama il cipresso tarentino. Ma non deve già intendersi che quest' albero sia originario di Taranto, mentre gli antichi lo ebbero di Levante. Piuttosto sarà accaduto che in Taranto sia stato la prima volta portato e coltivato. Plinio espressamente dice essere sua opinione, che il cipresso ve-

venisse dall' isola di Creta, oggi detta Candia.

(3) Il testo dice: *Semen cupressi Tarentinæ per ver legi oportet; materiem, ubi hordeum flavescit*. Egregiamente ha osservato Pontedera, che non è proposito di Catone parlare del legno di cipresso, ma soltanto del seme. Perciò legge *maturum*. Io ho abbracciato questa sua lezione.

CAPUT CLIII.

De scopis virgeis Q. A. M. *Manlii monstraverunt. In diebus* XXX, *quibus vinum legeris, aliquoties facito scopas virgeas ulmeas aridas, in asserculo alligato, eabus latera doliis intrinsecus usque bene perfricato, ne fæx in lateribus adhærescat.*

CAPITOLO CLIII.

Delle scope di verghe fatte conforme hannomi insegnato i Manlj. Ne' trenta giorni in cui farai il vino, di tempo in tempo farai delle scope con ramuscelli di olmo secchi: le legherai in un fascio; e con esse fregherai ben bene le botti al di dentro; onde non vi resti attaccata feccia (1).

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CLIII.

(1) Questo capitolo, siccome alcun altro che può facilmente notarsi, mostra in evidente maniera, che Catone non iscrisse questo libro, che come un taccuino utile alle persone di famiglia del suo tempo. Quindi lo ha riempiuto di minute particolarità; quindi sinceramente ha all'occasione accennato donde aveva imparate le cose da lui esposte. Egli è probabile adunque che la sconnessione che trovasi fra tanti capitoli, e le ripetizioni, delle quali abbonda, non sieno altrimente opera de' tempi, ma dell' autore. Ho detto altrove, che Catone scriveva questo libro a pezzi, a mano a mano che la conversazione colla sua massaia, o col suo gastaldo gliene forniva argomento. Io mi confermo sempre più in questa idea. Ma come mai il Catone di Cicerone poteva mancare all' abitudine che in ogni più svogliato lavoro

accompagna sempre l'uomo colto? Io m' aspetto questa spiegazione da quelli che, scandolezzati di quanto ho detto nelle *Vicende catoniane*, minacciammi di un grosso tomo in foglio, ove, giustificando Catone, condanneranno me d'ignoranza e di temerità. Dio me la mandi buona!

CAPUT CLIV.

Vinum fæcatum sic facito. Fiscinas olearias Campanicas duas illæ rei habeto. eas fæcis impleto, sub prelumque subdito, exprimitoque.

CAPITOLO CLIV.

Il vino di feccia va fatto nel seguente modo. Prenderai due sacchi oliarj a uso campano: li riempirai di feccia, e li porrai nel torchio; quindi ne spremerai il succo.

C A-

CAPUT CLV.

Vinum emtoribus sine molestia quomodo admetiaris. Labrum culleare illæ rei facito. id habeat ad summum ansas IIII. uti transferri possitur. id imum pertundito. Ea fistulam subdito uti obturarier recte possit. & ad summum, qua fini culleum capiet, pertundito. id in suggestu, inter dolia positum habeto, uti in culleum, de eo vinum salire possit. id impleto. postea obturato.

C A-

CAPITOLO CLV.

Ecco in che modo misurerai, senza che ti nasca quistione, il vino ai compratori. Procurerai d' avere un *labbro* contenente più d'un culleo, il quale abbia al disopra quattro manichi, onde poterlo trasportare con facilità. Gli si fa un foro di sotto, e vi si mette un cannone colla sua chiave, perchè possa turarsi bene; ed alla cima, ove è posto il segno della misura del culleo, lo aprirai (1). Collocherai il *labbro* sopra uno scanno in mezzo alle botti, affinchè dal labbro possa il vino sgorgare nel culleo. Riempirai il culleo; e poscia otturerai.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CLV.

(1) Il testo dice *pertundito*; e i commentatori intendono *forerai*. Oltre a ciò copiandosi gli uni gli altri, aggiungono che vi debbano essere due fori onde attraverso di questi vedere, se il vino è a livello della misura del culleo. Confesso che non intendo come si possa vedere da due fori ciò che qui si suppone. Mi pare adunque che piuttosto il *labbro culleare* di Catone debba avere alla sponda un' apertura che s' alzi e s' abbassi. Così l' occhio abbracciando la superficie del vino, potrà osservare comodamente se arriva al segno.

CA-

CAPUT CLVI.

Per hiemem aquam de agro depelli oportet. In monte fossas inciles puras habere oportet. Prima autumnitate cum pulvis est, tum maxime ab aqua periculum est. Cum pluere incipiet, familiam cum ferreis, sarculisque exire oportet, incilia aperire, aquam diducere in vias, & segetem curare oportet, uti fluat. In villa cum pluet, circumire oportet, sicubi perpluat, & signare carbone, cum desierit pluere, uti tegula mutetur. Per segetem in frumentis, aut in segete, aut in fossis sicubi aqua constat, aut aliquid aquæ obstat, id emittere, patefieri, removerique oportet.

CAPITOLO CLVI.

Durante l'inverno bisogna scolare il campo dall'acqua. Per ciò fare, conviene scavare sul monte delle fosse. Gran danno dall' acqua può venire specialmente sui primi dell'autunno, quando fa pioggia (1). Al cominciar di questa, bisogna che la famiglia esca fuori con vanghe e sarchielli, che apra le fosse, che guidi l' acqua per le strade, onde scorra lontano, e salvarne da essa i seminati. Dentro l' abitazione, piovendo, fa d' uopo andar su e giù, e guardare ove faccia acqua, e segnarne i luoghi col carbone affine di far cambiare le tegole, quando avrà finito di piovere. Al tempo della raccolta, se avviene che l' acqua si fermi o ne' frumenti, o nelle altre biade, o nelle fosse, e che trovi impedimento a scolare; bisogna farla uscire, aprirle la strada, e rimuovere ogni ostacolo.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CLVI.

(1) Il testo dice: *prima autumnitate cum pulvis est*, ec. Non è questo affatto estraneo. Allora succede che la pioggia tira giù la terra più minuta, e fa un guasto terribile ne' seminati, i quali vengono a coprirsi di fango. Io ho preferita la lezione di Rottboll, come più naturale. Egli pone *pluvia*, o *pluvius* in luogo di *pulvis*. Leggesi così anche in alcune edizioni antiche. Ammettendo questa lezione, si vede più connesso il discorso di Catone.

CAPUT CLVII.

(De brassica quod concoquit) Brassica est, quæ omnibus oleribus antistat. eam esto vel coctam, vel crudam. crudam si edes, in acetum intinguito. mirifice concoquit. alvum bonam facit, lotiumque. ad omnes res salubre est. Si voles in convivio multum bibere, cœnareque libenter, ante cœnam esto crudam quantum voles ex aceto. & item, ubi cœnaveris, comesto aliqua V. folia, reddent te quasi nihil ederis, biberisque, bibesque quantum voles. Alvum si voles deiicere superiorem, sumito brassicæ quæ levissima erit, P. IIII. inde facito manipulos æquales tres, colligatoque. Postea ollam statuito cum aqua. ubi occipiet fervere paulisper, dimittito unum manipulum, fervere desistet. Postea ubi occipiet fervere, paulisper dimittito usque admodum dum quinquies quinque numeres., tum eximito. Item facito alterum manipulum, item tertium, postea coniicito &

con-

CAPITOLO CLVII.

Il cavolo è fra gli erbaggi il primo di tutti. Può mangiarsi o cotto, o crudo. Se lo mangi crudo, intingilo nell'aceto; esso si digerisce mirabilmente: purga il ventre, e fa orinar bene: è salubre in ogni conto. Se vuoi ber molto in un convito, e se vuoi cenare di buona voglia; prima di cena mangia quanto cavolo crudo tu vuoi condito coll'aceto; e parimente mangiane qualche foglia (1) dopo cena. Ti troverai come se non avessi mangiato, nè bevuto; e berrai quanto vuoi. Se vuoi purgare il ventre col vomito, prenderai la cima del cavolo, che sia la più leggera, in quantità di quattro libbre. Ne farai tre manipoli uguali: li legherai: quindi metterai una pignatta al fuoco con acqua: ove cominci a bollire, a poco a poco immergerai dentro uno di que' manipoli: l'acqua cesserà di bollire. Ove poi cominci a bollire di nuo-

contundito. item eximito, in linteum exugeto succum, quasi heminam, in pocillum fictile. eo indito salis micam quasi ervum, & cumini fricti tantum quod oleat. postea ponito pocillum in sereno noctu. Qui poturus erit, lavet calida, bibat aquam mulsam, cubet incœnatus. Postea mane bibat sucum; deambuletque horas IIII. agat, negotii si quid habebit. Ubi libido veniet nauseæ, eumque apprehendet, decumbat, purgetque sese. tantum bilis, pituitæque eiiciet, uti ipse miretur, unde tantum siet. Postea ubi deorsum versus ibit, heminam, aut paulo plus bibat. Si amplius ibit, sumito farinæ minutæ conchas duas, infriet in aquam, paulum bibat, consistet. Verum quibus tormina molesta erunt, brassicam in aquam macerare oportet. ubi macerata erit, coniicito in aquam calidam, coquito usque donec ea commadebit bene. aquam defundito. postea salem addito, & cumini paululum, & pollinem polentæ. eodem addito & oleum, postea fervefacito. infundito

in

vo, ve la immergerai ancora, pian piano, per cinque volte (2). Allora tirerai via quel manipolo. V'immergerai poi il secondo e il terzo, nella stessa conformità; e quindi li pesterai. Togliendoli del mortaio, ne spremerai con pannolino il sugo della quantità di una emina, e lo farai scolare in una scodella di terra. In questo sugo porrai un grano di sale grosso come uno di pisello; e tanto comino abbrustolito, quanto basti a dargli odore. Metterai poi questo sugo così come sta nella scodella all'aria della notte. Quegli che deve berlo, farà il bagno caldo, berrà acqua melata, e andrà a letto senza cena. La mattina poi berrà questo sugo: passeggerà per quattr'ore; e farà tutti i suoi affari, se ne avrà. Sentendosi eccitamento al vomito, si butterà sul letto, e si purgherà. Getterà fuori tanta bile e tanto catarro, che ne resterà maravigliato. Sgravato poi che si sia, berrà una emina d'acqua, o più. Se si sgraverà ancora, prenderai due conche di

in catinum, uti frigescat. eo interito; quod volet, cibi postea edit. sed si poterit solam brassicam, esse edit. Et si sine febre erit, dato vini atri duri. Aquæ tum bibat quam minimum. Si febris erit, aquam. Id facito quotidie mane. Nolito multum dare, ne pertædescat, uti possit porro libenter esse. Ad eundem modum viro & mulieri, & puero dato. Nunc de illis quibus ægre lotium it, quibusque substillum est. Sumito brassicam, coniicito in aquam ferventem, coquito paulisper, uti subcruda siet. postea aquam defundito non omnem. eo addito oleum bene, & salem, & cumini paululum infervefacito paulisper. postea inde iusculum frigidum sorbere, & ipsam brassicam esse oportet. uti quam primum excoquat, quotidie id facito.

di fior di farina, le infonderai nell' acqua: ne berrà un poco; e cesserà l' incomodo. Ma per quelli che saranno tormentati da dissenteria, bisogna macerare nell' acqua il cavolo: macerato che sia, porlo in acqua calda; e cuocerlo finchè sia ben disfatto. Si getta via l' acqua; poi s' aggiunge sale, e un po' di comino, e tritello di farina: vi si aggiunge dell' olio; e si fa bollire. Si vota poi in un catino, affinchè si raffreddi. Quindi si mescolerà con qualunque cibo si voglia mangiare; ma sarà meglio, potendo, mangiare il solo cavolo. E se l' ammalato sarà senza febbre, gli darai del vino aspro (3): allora berrà acqua meno che sia possibile: e se avrà febbre, berrà vino inacquato (4). Questo va fatto ogni mattina. Non darne però in molta dose, onde non ne concepisca nausea, ma possa anzi mangiarne volentieri: se ne darà nella stessa maniera ad un uomo, ad una donna, e ad un ragazzo. Veniam ora a quelli che soffrono diffi-

col-

coltà d' orina, e che non orinano che a goccia a goccia. Prendi un cavolo, gettalo nell' acqua bollente, cuocilo un pochetto, cosicchè sia mezzo crudo. Poi getta via l' acqua, non però tutta: aggiungivi in buona dose olio, e sale, ed un poco di comino; fallo un pochetto scaldare: quindi si dovrà sorbire quel brodetto freddo, e mangiare quel cavolo. Per guarir presto, si adopererà ogni giorno questo rimedio.

OS-

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CLVII.

(1) Il testo e i codici portano: *aliqua V. folia*. Generalmente viene rigettata l' altra più moderna lezione *alia*. Rottboll rigetta anche quel V. Io sono del suo parere. E che ha che fare il V. coll' *aliqua*?

(2) Pontedera rigetta la lezione introdotta da Aldo, e che porta: *dimittito usque admodum dum quinquies quinque numeres*. Egli adunque ritiene la lezione antica: *demittito admodum dum quinque numeres*. Io ho seguito Pontedera. Si vede a colpo d'occhio, che Catone intende d' insegnare, che bisogna immergere il cavolo cinque volte nell' acqua bollente. Volendo seguire la lezione aldina, non si saprebbe cosa contare venticinque volte. Mi dispiace vedere il giudizioso Bonnetrie, seguendo Aldo, persuadersi tanto della lezione introdotta

dal

dal medesimo, che da questo passo appunto tragge egli argomento di fare una lunga nota, la quale può non ostante applicarsi con verità al resto del discorso catoniano. Da tutto il dettaglio infatti che qui si osserva, apparisce chiaro, che Catone non iscriveva che per gente idiota e semplice, e che il suo oggetto era di farsi capire con facilità. Bonnetrie aggiunge poi (volendo, come sogliono fare tutti i traduttori, sostenere la riputazione dell' autor suo) che fa d' uopo prima di giudicare Catone, badare all'oggetto che si è proposto: e che così facendo, non più faranno specie le minutezze, dietro alle quali egli si compiace d' andare. Bonnetrie ricorda che quanto v' ha di più grande e di più ammirabile in tutte le arti, sovente non è dovuto che alle più piccole osservazioni. Perciò, segue egli, a sentimento di Plinio stesso, anche la natura non risplende più che nelle menomissime cose. Io ammetto senza difficoltà veruna la massima. Desidero solamente che resti applicata con esattez-

tezza; e che resti fissato quali sieno le minutezze, dietro le quali trattenendosi un autore, può acquistarsi riputazione. Certamente non ogni semplicità è sublime, nè ogni detaglio può avere il suffragio del buon gusto.

(3) Pontedera sulla fede dei codici di Poliziano, di S. Reparata, e del Veneto, legge: *dato vinum acrum*.

(4) Da Pontedera medesimo ho tolto la lezione di *aquatum*, parola erroneamente dai copisti spezzata in *aqua tum*. Si vede la verità della emenda di Pontedera nel seguente capitolo, ove Catone parla del *vinum dilutum*.

CAPUT CLVIII.

Principium te cognoscere oportet, quae genera brassicae sint, & cuiusmodi naturam habeant omnia. Ad salutem temperat, commutatque sese semper cum calore, arido, simul humido, & dulci, & amaro, & acri. Sed quae vocatur septem bona in commixturam, natura omnia haec habet brassica. Nunc uti cognoscas naturam earum, prima est, levis quae nominatur. ea est grandis, latis foliis, caule magno: validam habet naturam, & vim magnam habet. Altera est crispa, apiacon vocatur. haec est natura & aspectu bona ad curationem. validior est, quam quae supra scripta est. Item est tertia, quae lenis vocatur, minutis caulibus, tenera, & acerrima omnium est istarum, tenui succo vehementissima. Et primum scito, de omnibus brassicis nulla est illiusmodi medicamentosior. Ad omnia vulnera, tumores cam contritam imponito.

Haec

CAPITOLO CLVIII.

Bisogna primieramente, che tu conosca tutte le diverse sorte di cavoli, e qual natura abbiano tutti. Il cavolo è un eccellente specifico per la salute, e s' accomoda sempre al caldo, al freddo, all' umido, e al dolce, e all' amaro, e all' acre. Contiene esso solo per sua natura tutti i vantaggi che trovansi nella mescolanza delle altre piante (1). Ora perchè tu conosca la natura de' diversi cavoli, ti dirò, che il primo è quello che chiamasi leggero. Esso è grande, di foglie larghe, e di grosso pelo: há vigorosa natura, e forza grande. Il secondo è crespo: chiamasi apiano. Esso è di sua natura, come a colpo d'occhio apparisce, molto medicinale. Ha forza maggiore dell' altro accennato di sopra. Il terzo, che chiamasi dolce, è di stelo sottile: è tenerissimo, ed acerrimo sopra tutti gli altri; ed è veementissimo per l' acutezza del

Hæc omnia ulcera purgabit, sanaque faciet sine dolore. Eadem tumida concoquit, eadem erumpit. eadem vulnera putida, canceresque purgabit, sanosque faciet, quod medicamentum aliud facere non potest. Verum prius quam id imponas, aqua calida multa lavato. Postea bis in die contritam imponito. Ea omnem putorem adimet. cancer ater, is olet, & saniem spurcam mittit. albus purulentus est. sed fistulosus subtus suppurat sub carne. In ea vulnera huiuscemodi teras brassicam, sanum faciet. optima est ad huiuscemodi vulnus. Et luxatum si quod est, bis die aqua calida foveto, brassicam tritam opponito, cito sanum faciet. Si bis die apponitur, dolores auferet. & si quid contusum est erumpet. si brassicam tritam apposueris, & sanum faciet: & si quid in mammis ulceris natum, & carcinoma, brassicam tritam opponito, sanum faciet. Et si ulcus acrimoniam eius ferre non poterit, farinam hordeaceam misceto, ita opponito. Huiuscemodi ulcera

ra

suo sugo. Sappi poi prima di tutto, che fra tutti i cavoli non ve n'è alcuno più medicinale del secondo (2). Tu lo devi adoperare per ogni piaga e tumore, ponendovelo sopra pestato. Questo purgherà le ulcere, e le risanerà senza dolore. Esso fa venire a capo i tumori, e li fa rompere. Esso netterà le piaghe marciose e i cancri, e li guarirà; cosa che non farà nessun altro medicamento. Ma, prima che sopra questi mali tu lo ponga, dovrai lavare le parti inferme con molt' acqua. Poscia due volte al giorno vi porrai sopra il cavolo ben tritato. Esso leverà via ogni puzzore. Il cancro nero puzza, e manda schifoso sangue marcio: purulento è il bianco; e il fistoloso suppura sotto la carne. Sopra tali piaghe pesterai il cavolo, e ne verrà guarigione, poichè a tal sorta di mali il cavolo è ottimo. E se qualche membro è lussato, due volte al giorno bagna la parte con acqua calda: mettivi poi sopra del cavolo pestato, e presto guari-

ra omnia hæc sana faciet: quod aliud medicamentum facere non potest, neque purgare. Et puero, & puellæ si ulcus erit huiuscemodi, farinam hordeaceam addito. Et si voles eam consectam, lautam, siccam; sale, aceto sparsam esse, salubrius nihil erit. Quo libentius edas, aceto mulso spargito, mentam siccam, & rutam, coriandrum sectam, sale sparsam paulo libentius edes. Id bene faciet, & mali nihil sinet in corpore consistere, & alvum bonam faciet. Si quid antea mali intus erit, omnia sana faciet. De capite, & de oculis omnia deducet, & sanum faciet. Hanc mane esse oportet ieiunum. Et si bilis atra est, & si lienes turgent, & si cor dolet, & si iecur, aut pulmones, aut præcordia, uno verbo omnia sana faciet, intro quæ dolitabunt, Eodem silphium inradito, bonum est. nam venæ omnes, ubi sufflatæ sunt ex cibo, non possunt perspirare in toto corpore. inde aliqui morbus nascitur. ubi ex multo cibo alvus non it, proportione brassica

ca

rai. Se due volte al giorno si porrà sulla parte inferma, leverà i dolori, e se v'è qualche contusione, la scioglierà. In somma, ove tu ponga pestato il cavolo, porterà guarigione. E se sarà nelle mammelle alcun' ulcera e cancro, mettivi sopra il cavolo pestato, e il male anderà via. Che se l'ulcera non potrà soffrirne l'acrimonia, vi mescolerai della farina d' orzo, e l' applicherai così. Tutte queste sorte di piaghe il cavolo guarirà; e nessun altro medicamento può guarire così, nè nettare. E se tale ulcera venga ad un fanciullo, o ad una fanciulla, applicherai il cavolo misto alla farina d' orzo. Se poi vuoi mangiarne, devi tagliarlo in pezzi, lavarlo, asciugarlo, condirlo con sale ed aceto: niente sarà più salubre. Affinchè poi ti riesca di miglior gusto, spargivi sopra dell' aceto melato, della menta secca, della ruta, del coriandolo pestato, e del sale; e lo mangerai alquanto più volentieri. Esso farà bene per la salute; non lascerà in corpo nulla di ma-

ca si uteris, (id ut te moneo) nihil istorum usu veniet morbis. Verum morbum articularium nulla res tantum purgat, quantum brassica cruda, si eam edes cum ruta & coriandro concisam. Sic & laserpitium inrasum cum brassica ex aceto oxymelli, & sale sparsa. Hac si uteris, omnes articulos poteris experiri. Nullus sumptus est; & si sumptus esset, tamen valetudinis causa experirer. Hanc oportet mane ieiunum esse. Omnis qui insomniosus est, hac eadem curatione sanum facies. Verum assam brassicam, & unctam caldam, salis paulum dato homini ieiuno. quam plurimum ederit, tam citissime sanus fiet ex eo morbo. Tormina quibus molesta erunt, sic facito: brassicam macerato bene, postea in aulam coniicito, defervefacito bene. ubi cocta erit bene, aquam defundito. eo addito oleum bene, & salis paululum, & cuminum, & pollinem polentæ. Postea ferve bene facito. ubi ferverit, in catinum indito. dato edat, si poterit, sine pane; si non, pa-

maligno, e terrà il ventre ben netto. Se per l' addietro v' era qualche male interno, lo guarirà perfettamente. Inoltre toglierà via qualunque incomodo di capo e d' occhi, e risanerà. E se si soffra l' atra bile, e sia gonfia la milza, e il cuor dolga, se dolgano il fegato, o i polmoni, o i precordj, e qualunque altro viscere, il cavolo risanerà in una parola tutto. Raschiavi sopra dell' assa fetida, e farà bene. Imperciocchè, ove accada che pel soverchio cibo gonfiatisi tutti i vasi, la traspirazione venga impedita in tutto il corpo, e perciò ne nascano varie malattie, e tu non possa avere benefizio di corpo a proporzione di quanto hai mangiato; facendo uso del cavolo, come io ti avverto, per tali incontri non soffrirai nessun male. Ma specialmente poi ti gioverà assai il cavolo in malattie articolari; poichè nessuna cosa tanto purga, quanto il cavolo crudo, se lo mangi ben minuto, e con la ruta e il coriandolo; ovveramente coll'assa fetida, unendovi ace-

panis parum ibidem madefaciat. Et si febrim non habebit, dato vinum atrum bibat. cito sanus fiet. Et hoc si quando usus venerit, qui debilis erit, hæc res sanum facere potest. brassicam edit ita, uti S. S. E. Et hoc amplius. lotium conservato eius, qui brassicam esitarit. id calfacito. eo hominem demittito, cito sanum faciet hac cura. expertum hoc est. Item pueros pusillos si laves eo lotio, nunquam debiles fient. Et quibus oculi parum clari sunt, eo lotio inungito, plus videbunt. Si caput aut cervices dolent, eo lotio caldo lavito, desinent dolore. Et si mulier eo lotio locos fovebit, nunquam ii virosi fient. & fovere sic opportet: ubi in scutra fervefeceris, sub sellam supponito pertusam. eo mulier assidat, operito, circum vestimenta eam dato. Brassica erratica maximam vim habet. eam arfacere, & conterere oportet bene minutam. Si quidem purgare voles, pridie ne cœnet, mane ieiuno dato brassicam tritam, aquæ cyathos IIII. Nulla res tam

ca-

to misto all' acqua di mare, e al mele e sale (3), facendo uso del cavolo così preparato, potrai adoperare ogni tua articolazione. In ciò non v' è spesa; e quando pur ve ne fosse, trattandosi di salute, la farei. Prendendo questo rimedio, bisogna la mattina essere a digiuno. E questa cura varrà ancora a guarire chiunque soffre insomnia. A questi, essendo a digiuno, devi dare il cavolo arrostito, unto, caldo, e asperso di un po' di sale. Per quelli che sono tormentati da dissenteria, l'appresterai così: Macera bene il cavolo, poi mettilo in una caldaia, e fallo bollire assai. Cotto che sia, levane l' acqua: mettivi poi olio abbondante, e un po' di sale, e del comino, e del tritello di farina. Poi fa bollire tutto insieme assai: e bollito che abbia, vota tutto in un piatto. Dallo poi a mangiare all'ammalato, se può senza pane; se no, con pane, il quale deve farlo un poco ammollire in quel piatto. E se non ha febbre, dagli a bere del vin grosso.

Pres-

bene purgabit, neque elleborum, neque scamoneum, & sine periculo, & scito salubrem esse corpori. Quos diffidas sanos facere, facies. Qui hac purgatione purgandus erit, sic eum curato: sorbitione liquida hoc per dies VII. dato. ubi esse volet, carnem assam dato. si esse non volet, dato brassicam coctam, & panem, & bibat vinum lene dilutum, lavet raro, utatur unctione. Qui sic purgatus erit, diutina valetudine utetur, neque ullus morbus veniet nisi sua culpa. Et si quis ulcus tetrum, vel recens habebit, hanc brassicam erraticam aqua spargito, opponito, sanum facies. Et si fistula erit, turundam intro trudito. si turundam non recipiet, diluito, indito in vesicam, eo calamum alligato. ita premito, in fistulam introeat. ea res sanum faciet cito. Et ad omnia ulcera vetera & nova contritam cum melle opponito, sanum faciet. Et si polypus in naso introierit, brassicam erraticam aridam tritam in malum coniicito, & ad nasum admoveto. ita subduci-

to

Presto guarirà. Parimente, se alcun si trova assai debole, riacquisterà bene le forze, facendo uso del cavolo così preparato, come s'è detto di sopra. A ciò aggiungi inoltre. Conserva l' orina di colui che mangiò i cavoli. Riscaldala; metti in essa a bagnarsi l' infermo, e presto con tale cura risanerà. Questo è rimedio provato. Parimente se laverai con quella orina i bambini, essi non saranno mai deboli. Anche a quelli, che hanno poco chiara la vista, lava gli occhi, e vedranno di più. Se dorrà il capo, o la cervice, lava la parte con quella orina calda, e il dolore cesserà. E se la donna si bagnerà con quella orina, ove sia afflitta da espurgo, mai più ne patirà. Così poi si dovrà essa bagnare: Quando siasi fatta bollire questa orina in un vaso di rame, si porrà questo vaso sotto una sedia forata: ivi s'adagerà la donna, la quale devi coprire ed avviluppar co' suoi abiti. Il cavolo salvatico ha una somma forza. Bisogna farlo

to susum animam quam plurimum pote-ris. in triduo polypus excidet. & ubi exciderit; tamen aliquot dies idem facito, ut radices polypi per sanas facias. Auribus si parum audies, terito cum vino brassicam, sucum exprimito, in aurem intro tepidum instillato. cito te intelliges plus audire. Deinde petigini parce brassicam opponito, sanam faciet, & ulcus non faciet.

lo seccare, e tritare ben minuto. Se vuoi purgare alcuno, il giorno avanti non ceni: la mattina poi, mentre è a digiuno, dagli il cavolo tritato, e quattro bicchieri d' acqua. Non v' è cosa, che meglio purghi, nè l' elleboro, nè la scamonea. Non può recare nessun pregiudizio; e sappi che è salutevole al corpo. Tu guarirai quelli che diffidi di guarire. Così poi curerai quello che si è purgato con questa sorta di medicina. Lo metterai per sette giorni a puro brodo, o altro nutrimento liquido. Se vuol mangiare, dagli carne arrostita (4): se non è solito a mangiarne, dagli cavolo cotto e pane, e beva vin leggero inacquato. Si lavi di rado; e usi unzione. Chi si sarà in questo modo purgato, starà sano per un pezzo: nè gli verrà alcuna malattia, se non per sua colpa. E se alcuno avrà ulcera nera, o recente, bagna il cavolo salvatico con acqua, mettivilo sopra, e guarirà. E se si tratterà di una fistola, mettivine dentro a guisa di filaccia. Che

se

se questa non v' entra, pesta il cavolo, che diventi sugo, versalo in una vescica, attacca all' orifizio della vescica una cannuccia; e questa avvicinando alla fistola, premi la vescica, onde quel sugo entri; e così tale rimedio lo risanerà presto. In somma per qualunque ulcera vecchia, o nuova, adopera questo cavolo pestato, e mettivelo sopra con mele, e caccerassi il male. E se verrà al naso un polipo, metti del cavolo salvatico secco, e tritato in un fiocco di lana, (5) appressalo al naso; e così tira su quanto mai sei capace di fare. Fra tre giorni il polipo cadrà; il che ove sia seguito, nondimeno continua per alcuni giorni la stessa operazione, onde possa risanare le radici del polipo. Se sarai sordastro, pesta del cavolo col vino, spremine il sugo, e instillane tepido nelle orecchie. Presto vedrai d' udir di più. Finalmente applica il cavolo alla sporca volatica; guarirà, e non farà ulcere.

OS-

OSSERVAZIONI

al Capitolo CLVIII.

(1) Il testo corrente dice: *Sed quæ vocatur septem bona in commixturam, natura omnia hæc habet brassica*. Bisogna avvertire, che alcune edizioni, come quella di Gimnico, e l'altra dei Giunta dopo il *vocatur* hanno la parola greca τελινοειδής. Nel codice Poliziano, nella edizione di Gensonio, nella Bolognese, nella regiana, in luogo di quella greca parola v'è uno spazio in bianco. Ecco le ragioni, per le quali Vittorio ha creduto di levar via come affatto intrusa la parola greca. Primieramente egli non trovò questa parola in nessun manoscritto. Nè v' è motivo di credere che ve l' abbia messa Catone, il quale in nessun altro luogo ha mai adoperate siffatte parole; quantunque se gli sia più volte presentato il caso che qui veggiamo. Capiva ben egli, che per la massaia e pel gastaldo, ai quali parlava, il greco

co non faceva molto a proposito. In secondo luogo osserva Vittorio, che Plinio, il quale parlando de' cavoli espone ampiamente i precetti tutti di Catone, non cita nemmeno per ombra parola greca, ma costantemente si serve di latine. Egli è adunque probabilissimo che questa parola greca sia fattura moderna. Ma che senso intanto ha egli il discorso di Catone? Ursino ha creduto di dover leggere: *quæ vocatur septembrina in commixtura: nam omnia hæc habet brassica.* Ognuno vede senza molta fatica quante difficoltà questa lezione presenti. Tuttavolta Ursino, persuasissimo che il testo fosse guasto, nel tentare di riordinarlo, comunque ciò gli sia riuscito, merita la nostra riconoscenza. Popma, incerto anch'egli del rimedio, certissimo del male, ha dubitato se non s' abbia per avventura da leggere: *quæ vocatur septembona*, proponendo l'ipotesi, che questa sia un'erba cognita agli antichi, e forse la panacea, quale mescolata ad altre avesse le tante virtù, che poi tutte unite

te da Catone ritrovavansi nel cavolo. Noi non possiamo far caso di una ipotesi destituta affatto di fondamento. Meursio che, come abbiamo più volte veduto, credeva assai al suo vecchio codice, ha preteso di rimediare a tutto, leggendo: *Sed quæ vocatur* σελινοειδής, *hæc septem habet bona in commixtum*. Egli poi rigetta le rimanenti parole: *natura omnia hæc habet brassica*. Ma come prestar fede al codice meursiano, e negarla a tutti gli altri? Gesnero imbrogliato da opinioni sì diverse, e più, credo io, dal testo barbaro, ha osservato che per voler ritenere il *septembona* conveniva primieramente rettificare il periodo antecedente, ed in vece di leggere: *Ad salutem temperat, commutatque sese semper cum calore, arido, simul humido, & dulci, & amaro, & acri*: leggere piuttosto: *cum calore, & rigore arido, simul & humido, & dulci, & amaro, & acri*, come dà il codice di Meursio e l' edizioni di Gimnico e de' Giunti, oppure col codice di Breslavia: *cum calore, arido,*

simul humido, *&* *dulci*, *&* *amaro*, *&* *acri*, *&* *leni*. Verificato adunque con esattezza il numero sette, Gesnero legge. *Sic quæ vocantur septem bona in commixturam*, *natura omnia hæc habet brassica*. In questo passo egli, come si vede, non altera altro che il *sed*, cambiandolo in *sic*, e il *vocatur*, di cui fa *vocantur*. Non può negarsi poi che la lezione introdotta da essolui non renda il testo assai chiaro. Se in mezzo a tante incertezze io mi sono presa qualche libertà, applicandomi piucchè alla meccanica giacitura delle parole, a riferire il senso, spero assolutamente di non essere condannato. Non era forse necessario che mi venissi giustificando con sì lunga esposizione. Ma ho pensato che trattavasi di un astrusissimo passo; e che non mancano Filologi diligenti che da tutto ciò che qui ho raccolto, possano sentirsi eccitati a darci qualche più soddisfacente illustrazione.

(2) *Item est tertia*, *quæ lenis vocatur*, *minutis caulibus*, *tenera*, & *acerrima* *om-*

omnium est istarum, tenui succo vehementissima. Et primum scito, de omnibus brassicis nulla est illiusmodi medicamentosior. Ad omnia vulnera, tumores eam contritam imponito. Hæc omnia ulcera purgabit, ec. Questo è il testo corrente. Vittorio vien fuori dicendo che in antichissimi libri leggesi *medicamento* invece di *medicamentosior*. L'edizioni gensoniana, bolognese, reggiana pongono *medicamentum*. Pontedera approva il *medicamento*, e spiega Catone in senso, che il cavolo detto dolce, quantunque gagliardo ed acre, pure non abbia nessuna medicinale virtù, massime se si confronta colle due prime specie. Io credo che Pontedera spieghi Catone al rovescio. Ho riportato i due periodi, in mezzo de' quali sta quello, su cui cade la quistione; persuaso, che non siavi alcuno che a colpo d'occhio non la risolva senza molti commenti, come l'ho risoluta io. Era soprattutto necessario di levare l' anfibologia apparente, e determinare il vero oggetto da Catone accennato con quell'

illiusmodi, che non al cavolo dolce, ma bensì al crespo si riferisce. Il cavolo crespo, del quale qui si parla, è quello che volgarmente si chiama *verza*.

(3) Riferendo Plinio questo passo, vi aggiunge la dose di due acetabuli per mattina: *acetabulis duobus matutino*: parole che non sono restate nel testo catoniano.

(4) Pontedera a questo passo, che nelle edizioni correnti leggesi: *ubi esse volet, carnem assam dato: si esse non volet, dato brassicam coctam, & panem* ec. aveva creduto di dovere sostituire: *carnem asinam*, sia perchè la carne d' asino viene commendata anche da Ippocrate, sia perchè, se si trattasse di carne arrostita, non sarebbe presumibile il rifiuto. Ma nelle ultime osservazioni sopra Catone, il Botanico padovano ha ritenuta la lezione corrente, soltanto cambiando quel secondo *volet* in *solet*. Deriva egli l'*asina*, volendo ammettere questa parola, come

me l' antica lezione veramente porta, da *assina*, e *assina* da *assa*. L'ortografia vecchia de' Latini giustifica questa derivazione. Il cambiamento poi del secondo *volet* in *solet* è giustificato dalla osservazione, che pochi nella famiglia di Catone dovevano essere quelli che venivano trattati coll'arrosto.

(5) *Brassicam erraticam aridam tritam in malum coniicito*. Ecco un passo che ha fatto veder le stelle ai commentatori. Gesnero dopo averli letti tutti, ingenuamente confessa di non capire cosa volesse dire la frase *in malum coniicere*; meno poi *coniicere in malam*, come alcuni hanno letto. Ha egli sospettato che dovesse dire *in manum*. Così il senso sarebbe poco chiaro: Pontedera ha creduto che il *malum* di Catone, scritto alla vecchia, non sia altro che il *mallos* de' Greci, che appunto presenta l' idea d'un gruppo o viluppo, o fiocco di lana, opportunissimo al caso. Rottboll però, per non tralasciar nulla in questo proposito, è risoluto di prendere la corrente

 le-

lezione in senso ovvio e naturalissimo, intendendo una mela scavata di dentro, e ripiena di cavolo in polvere.

Io non posso dissimulare che questo capitolo di Catone m' ha destato sorpresa. E' egli possibile che in un affare tanto alla mano, ed a portata di tutti, Catone abbia preso uno sbaglio? E' egli possibile che tutta la decantata virtù medicinale dei cavoli sia una pretta illusione? Ma come? Catone ne parla come di cosa certa: ne cita inoltre l' esperienza. Noi sappiamo che Pitagora celebrò molto il cavolo: Plinio ci dice che un medico di nome Crisippo scrisse un grosso volume intorno a questa pianta. Crisippo aveva diviso il suo libro secondo le parti del corpo umano, alla guarigione delle quali, essendo esse inferme, il cavolo poteva conferire. I Romani per secento anni non si sono prevaluti d'altro rimedio. Non eransi ancora introdotti presso di loro i Medici di professione, che facessero costar cara la morte, a forza d' obbligare gl' infermi all' uso delle droghe

da

da essi medesimi vendute al più caro prezzo. All'opposto i Romani, semplici ne' loro costumi, e moderati in ogni cosa, traevano dal loro orticello e l' alimento se erano sani, e la medicina se erano ammalati. Essi si contentavano di fasciare le loro ferite, ed erano spesso nel caso d'averne, giacchè cittadino e soldato per essi era la stessa cosa, col solo cavolo. Plinio per confermare quanto Catone dice del cavolo, produce minutamente molte altre virtù al cavolo attribuite dai medici greci, e che il nostro vecchio tralascia. Ho voluto ripetere e il detto Catone, e il commento di Plinio a parecchi medici nostri. Io mi lusingava di udire da essi sviluppati dottamente i principj, pe' quali il cavolo può contenere sì grande attività. Oimè! I nostri medici m' hanno riso in faccia. Essi m' hanno assicurato, che siccome Dio fa venire la febbre in Italia, e fa nascere la china al Perù; così il cavolo non è buono da niente. A questa ragione ho dovuto tacere. Non è però, che in cuor mio

non desideri che qualche valentuomo più amico del genere umano e della verità, che del decoro della medicina di collegio consacri esperienze e studj a riscontrare il vero, e l'esagerato che può trovarsi in ciò che del cavolo hanno predicato gli antichi. Io mi soffoco in gola cento riflessioni, che potrebbero essere tenute per atti d'ingegno folle, o temerario; ma che forse verranno un giorno più opportunamente, e con più costrutto prodotte da altri.

CAPUT CLIX.

Alvum deiicere hoc modo oportet. si vis bene tibi deiicere, sume tibi ollam, addito eo aquæ sestarios VI. & eo addito ungulam de perna. Si ungulam non habebis, addito de perna frustum. P. S. quam minime pingue. ubi iam coctum incipit esse, eo addito brassicæ coliculos II. betæ coliculos II. cum radice sua, feliculæ paulum, herbæ mercurialis non multum. mutulorum L. II. piscem capitonem, & scorpionem I. cochleas VI. & lentis pugillum. Hæc omnia decoquito usque ad sestarios tres iuris. oleum ne addideris. indidem sume tibi sestarium unum tepidum. adde vini Coi cyathum unum. bibe, interquiesce. deinde iterum eodem modo, deinde tertium. purgabis te bene. Et si voles insuper vinum Coum mixtum bibere, licebit bibas. Ex iis tot rebus, quot scriptum est, unum, quod eorum vis, alvum deiicere potest. Verum ea

re

CAPITOLO CLIX.

Ecco cosa si fa per andar del corpo. Se tu vuoi andar bene del corpo, prendi una pignatta; mettivi dentro sei sestarj d'acqua, e in quest'acqua uno zampetto di presciutto; non avendo zampetto, mettivi un pezzo di presciutto di mezza libbra, il quale presciutto sia grasso meno ch'è possibile. Quando comincia ad essere cotto, aggiungivi due torsi di cavolo e due di bieta colla loro radice, un poco di polipodio e un poco di erba mercuriale, due libbre di mituli (1), un pesce capitone, uno scorpione, sei lumache, e un pugno di lenticchio. Cuoci tutte queste cose, finchè l'acqua siasi ridotta a tre sestarj. Non vi porre olio. Prendine poi un sestario tepido: aggiungivi un nappo di vino coo: bevi e riposa. Indi bevi il secondo nello stesso modo, e poi il terzo. Ti purgherai egregiamente. E se vorrai di più bervi die-

re tot res sunt, uti bene deiicias, & suave est.

C A-

dietro misto il vino coo, potrai farlo. Di tante cose qui descritte, una sola, qualunque, è atta a purgare. Ma si prescrivono tutte, acciò tu ti purghi bene; e sarà questa una medicina grata.

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CLIX.

(1) Anche a' tempi d'Orazio questa conchiglia tenevasi per un eccellente purgante. Ved. il serm. II.

CA-

CAPUT CLX.

Intertrigini remedium in viam cum ibis, absinthii Pontici surculum sub anulo habeto.

CAPITOLO CLX.

Per rimedio alle scorticature fra le cosce quando si cammina, adoprerai un ramuscello di assenzio pontico, il quale ti applicherai sotto l'ano.

CAPUT CLXI.

Luxum si quod est, hac cantione sanum fiet. harundinem prende tibi viridem P. IIII. *aut* V. *longam. Mediam diffinde, & duo homines teneant ad coxendices. Incipe cantare,* IN ALIO. S. F. MOTAS VAETA DARIES DARDARIES ASTATARIES DISSUNAPITER, *usque dum coeant. Ferrum insuper iactato. ubi coierint, & altera alteram tetigerit, id manu prende, & dextra sinistra pracide. Ad luxum, aut ad fracturam alliga, sanum fiet. & tamen quotidie cantato in alio,* S. F. *vel luxato. Vel hoc modo,* HUAT HANAT HUAT ISTA PISTA SISTA, DOMIABO DAMNAUSTRA, *& luxato. Vel hoc modo,* HUAT HAUT HAUT ISTA SIS TAR SIS ARDANNABON DUNNAUSTRA.

CAPITOLO CLXI.

Avendo slogatura, si guarirà con questo incanto. Prendi una canna verde lunga quattro, o cinque piedi (1) . . . . .

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CLXI.

(1) Non v'è per avventura in tutto il presente libro cosa veruna, la quale faccia più torto a Catone, che questo capitolo pieno d'insulsa stregoneria. Come mai un uomo, come Catone, poteva persuadersi che alcune barbare parole basterebbero a rimettere al suo posto un osso, o ad unirne le sue parti, se fosse rotto? Confessiamo però, che la virtù delle parole non ha trovata fede soltanto ai tempi di Catone, e che Catone non è il solo fra gli uomini e svegliati e dotti, che abbia patito della epidemia delle superstizioni. Io mi sono maravigliato assai più, giunto a questo capitolo, che i nostri eruditissimi commentatori se la sieno passata via senza molto fermarsi su queste secrete e inintelligibili parole dell' incantesimo, sulle quali a parer mio avrebbero potuto farsi un onore immortale. Alcuni di essi al più cambia-

biano il *dissunapiter* o in *dic una pariter*, come pone Pontedera, o come Vittorio ha veduto in un' antica lezione: *una petes usque dum*, ec. o come vuole Popma: *dic una partes, usque*, ec. Ma che è mai l'insignificante intelligenza di questa parola, quando restano affatto oscure tutte le altre? Io avrei desiderato d' aver sott'occhio il *Saggio di lingua etrusca dell' ab. Lanzi*, dal quale mi pare che facil cosa sarebbe il ritrovare qualche principio conducente ad intendere la magia catoniana. Imperciocchè io sospetto che le parole di questo incantesimo sieno o etrusche, o certamente affini all' etrusche.

CAPUT CLXII.

Asparagus quomodo seratur. locum subigere oportet bene, qui habeat humorem, aut loco crasso: ubi erit subactus, areas facito, ut possis dextra sinistraque sarire, runcare, ne calcetur. Cum areas deformabis, intervallum facito inter eas semipedem latum in omnes partes, deinde serito. Ad lineam palo grana bina, aut terna demittito. & eodem palo cavum terra operito. Deinde supra areas stercus spargito, bene serito. Secundum æquinoctium vernum, ubi erit natum, herbas crebro purgato, cavetoque ne asparagus una cum herba vellatur. Quo anno severis, substramentis per hiemem operito, ne peruratur. Deinde primo vere aperito, sarito, runcatoque. Post annum tertium, quam severis, incendito vere primo. Deinde ne ante sarueris, quam asparagus natus erit, ne in sariendo radices lædas. Tertio, aut quarto anno as-

pa-

CAPITOLO CLXII.

Come si pianti l' asparago. Bisogna ben lavorare il terreno, il quale deve essere umido e grasso. Lavorato che sia, vi farai tante aie, acciò tu possa sarchiarlo a destra e a sinistra; e roncarlo, senza pestarlo co' piedi. Nel delineare le aie, le separerai a vicenda per la larghezza di un mezzo piede da ogni parte. Indi seminerai. Metterai giù, servendoti di un cavicchio, i grani a due, o a tre insieme, e farai i buchi a dritta linea. Col cavicchio stesso poi coprirai di terra il buco fatto. Quindi sopra le aie spargerai dello sterco. Nel piantare i semi abbi ogni possibile diligenza. Dopo l'equinozio di primavera, nato che sia l' asparago, tu spesso nel purgherai dell' erbe; e guarda di non isvellere coll'erbe l'asparago. Nell' anno, in cui hai piantato, copri l' asparago venendo l' inverno collo strame, onde non gli nuoccia il ri-

paragum vellito ab radice. nam si defringes, stirpes fient, & intermorientur. Usque licebit vellas, donicum in semen videris ire. Semen maturum fit ad autumnum. Ita cum sumpseris semen, incendito, & cum cœperit asparagus nasci, sarito, & stercorato. Post annos VIII. *aut* IX. *cum iam est vetus, digerito, & in quo loco positurus eris, terram bene subigito, & stercorato. Deinde fossulas facito, qua radices asparagi demittas. Intervallum sit ne minus pedes singulos inter radices asparagi, vellito, sic circumfodito, ut facile evellere possis. Caveto ne frangatur. Stercus ovillum quam plurimum fac ingeras: id est optimum ad eam rem. aliud stercus herbas creat.*

gor del freddo. Allo spuntare poi di primavera leva lo strame, sarchia, e ronca. Dopo il terzo anno della piantagione, al cominciar di primavera attaccavi fuoco. Non ti porrai quindi a sarchiare in fino a tanto che l'asparago non sia nato, per non offenderne nel sarchiare le radici. Nel terzo, o quarto anno svellerai l'asparago dalla radice. Imperciocchè se rompi questa, ne resteranno tronchi, e andranno a male. Potrai svellerne finchè vedi che vanno in semenza. La semenza è matura in autunno. Colta che abbi questa, attacca fuoco al restante; e quando l'asparago avrà cominciato a nascere, sarchia ed ingrassa. Dopo otto, o nove anni, essendo il fondo vecchio, trapianta; e il terreno, in cui vuoi riporlo, sia ben lavorato ed ingrassato. Fa poi delle fossette nelle quali riporre le radici dell'asparago. Non sieno esse fra loro distanti meno di un piede. Nel cavar le radici, vangavi intorno, onde tu possa trarle più facilmente. Guarda che non si rompano. Adopera più che puoi

sterco di pecora, il quale è opportunissimo. Lo sterco d'altra sorta crea erbe (1).

OS-

OSSERVAZIONI

al Capitolo CLXII.

(1) Plinio avverte, che l'ultimo capitolo del libro di Catone è quello che tratta della coltura degli asparagi. Bisogna dunque concludere, o che il seguente è stato aggiunto dipoi, e non è di Catone; o almeno, che non è nel suo antico posto; il che sembra più ragionevole. Ma non è questa la prima volta che noi abbiamo vedute le prove della proposizione da me avanzata nelle *Vicende Catoniane*, cioè, che questo libro non è che un pasticcio.

CAPUT CLXIII.

Pernas sallire sic oportet, in dolio, aut in seria. Cum pernas emeris, ungulas earum præcidito. Salis Romaniensis moliti in singulas semodius. In fundo dolii, aut seriæ salem sternito. deinde pernam ponito. cutis deorsum spectet. Sale obruito totam. Deinde alteram insuper ponito. eodem modo obruito. Caveto, ne caro carnem tangat. Ita omnes obruito. Ubi iam omnes composueris, sale insuper obrue, ne caro appareat. æqualem facito. Ubi iam dies v. in sale fuerint, eximito omnes cum suo sale. Quæ tum summæ fuerint, imas facito. eodemque modo obruito, & componito. Post diem omnino duodecimum pernas eximito, & salem omnem detergeto, & suspendito in vento biduum. Die tertio extergeto spongia bene, perunguito oleo. Suspendito in fumo biduum. Tertio die demito. Perunguito oleo & aceto commixto.

CAPITOLO CLXIII.

Così debbonsi salare i presciutti, o in un' olla, o in una botte. E quando avrai comprati i presciutti, ne taglierai lo zampetto. Vuolsi un mezzo moggio di sal romano per presciutto. Stenderai il sale nel fondo dell' olla, o della botte. Indi vi porrai sopra il presciutto, in modo che la cotica sia al basso. Poi lo coprirai tutto di sale. Quindi sopra porrai il secondo, e nella stessa maniera lo coprirai. Bada che non si tocchi carne con carne. Così li coprirai tutti. Stivati che li abbi tutti, stendivi ancor del sale, così che la carne non apparisca; e pareggia. Quando saranno stati nel sale cinque giorni, levali tutti col loro sale. Allora quelli ch' erano di sopra, mettili sotto; e coprili di sale, e stivali nel medesimo modo. Dopo dodici giorni cavali assolutamente, e spazzane via tutto il sale, e per due giorni esponili al vento.

Al

to. suspendito in carnario, nec tinea, nec vermes tangent.

Al terzo dì nettali ben bene con una spongia, ed ungili con olio. Tielli due giorni sospesi al fumo. Levali via nel terzo. Ungili con olio ed aceto mescolati insieme: attaccali nella dispensa; e nè tignuole, nè vermi li toccheranno (1).

OS-

OSSERVAZIONI

AL CAPITOLO CLXIII.

(1) Il titolo di questo libro è questo: *Salsura pernarum, & offellæ Puteolanæ*. Ora di queste ultime qui non trovasi traccia; così che coloro, che vogliono averne notizia, debbono ricorrere al lib. 7 d'Apicio.

GEOGRAFIA CATONIANA.

In legger Catone s' incontrano antichi nomi di città e provincie, che molte volte esigono illustrazione. Si sarebbe potuto accrescere il numero delle note per dare all' uopo gli schiarimenti necessarj; ma si è pensato che le note erano anche soverchie senza un tale accrescimento. Si è scelto adunque di stenderne a parte un alfabeto, che in qualche modo potrà ancora servire di piccola lezione di antica Geografia. Eccolo.

A F R I C A.

Essa è una delle quattro parti del mondo, posta al mezzodì dell' Europa, dalla quale è separata per mezzo del Mediterraneo. Questo mare la bagna al settentrione: all' occidente e al mezzodì la bagna l' Oceano; confina essa poi all' oriente coll' Asia allo Stretto Arabico, e anticamen-

te

te confinava al Nilo, giacchè l'Egitto non si attribuiva all'Africa. Catone parla de' fichi d'Africa assai rinomati. Vedi cap. VIII.

A L B A.

Città del Lazio, chiamata ancora Albalunga nella Campagna di Roma. Al tempo di Catone vi si vendevano de' targioni per battere il frumento. Vedi cap. CXXXVI.

A M E R I A.

Città dell'Umbria, oggi detta *Amelia* nel ducato di Spoleti. Catone nomina i panieri o corbette che facevansi in questa città. Vedi cap. XI.

A M M I N Æ I.

Popoli della Tessaglia, provincia dell' antica Grecia sul Mar Egeo, i quali poi si stabilirono in Italia nella provincia di Campania; e vi piantarono le prime viti. Perciò le uve amminee sono delle più antiche d'Italia, e per lungo tempo furono le sole

le cognite in questo paese. Catone parla di queste uve nel cap. VI, VII, e CVI.

ANICIUM.

Le Puy. Essa è la capitale del paese detto di Velay in Francia presso la Loira. Catone parla di peri detti da lui *aniciani* nel capitolo VII. In quel paese anche oggi trovasi un pero che volgarmente dicesi *poire du Puy*.

AVELLA.

Città di Campania. Oggi chiamasi Avello, nella Terra di Lavoro. Abbondano colà i nocciuoli che fin dal tempo di Catone chiamansi *avellane*. Vedi cap. VIII.

CALES.

Città di Campania. Oggi chiamasi Calvi in Terra di Lavoro. Al tempo di Catone vi si vendeva ogni sorta d'utensili e de' cappucci pe' villani. Vedi cap. CXXXVI.

CAMPANIA.

Oggi si chiama Terra di Lavoro. Catone nei capitoli CXXXVI e CLIV parla dei sacchi o canestri da olio, dentro ai quali si riponevano le olive tenendole sotto il torchio. Nel capitolo CXXXV parla eziandio di aratri per le terre leggere.

CAPUA.

Capitale della Campania. Oggi è città arcivescovile e capitale della Terra di Lavoro sul fiume Volturno. Si crede comunemente che l'antica Capua fosse piantata alquanto più su della moderna. Al tempo di Catone vendevansi in Capua varie sorte di vasi e di cordaggi. Vedi cap. CXXXVI.

CASINUM.

Oggi si chiama Cassino. Essa è in Terra di Lavoro. Anticamente veniva ad essere sul confine tra il Lazio e la Campania. Catone celebra le terre de' contorni di Cassino come le migliori della Campania. Al

ca-

capitolo CXXXVI nomina le sporte o ceste di Cassino.

CHALDÆA.

Provincia dell'Asia, che comprendeva la parte della Mesopotamia la più prossima al confluente del Tigri e dell' Eufrate, e che si stendeva a mezzogiorno fino allo Stretto Persico fra i deserti d'Arabia al ponente, e il Tigri all'occidente. Oggi si chiama Yerak-Arabi. I suoi abitanti, e principalmente quelli di Babilonia, che n'era la capitale, erano in addietro molto studiosi dell' astrologia. Laonde volendo Catone indicare in generale un astrologo, si serve della parola *Chaldæus*. Vedi cap. V.

COOS.

Una delle Isole Cicladi nel Mar Egeo verso l'Asia Minore. Oggi chimasi Stanchiò o Lanugo, una di quelle dell'Arcipelago verso la costa della Natolia presso Capo-Coo. Catone celebra il vino di Coo ne' capitoli CXII, CLIX. Nel capitolo CXIII insegna come contraffarlo.

CYPRUS.

Cipro. Isola dell' Asia nel Mediterraneo sulla costa della Natolia. Al tempo di Catone eravi un lauro che portava il suo nome da questa isola. Vedi cap. VIII e CXIV.

DELPHI.

Città della Focide nell' Acaia situata sotto il monte Parnaso. Era celebre pel suo tempio e per l' oracolo. Il lauro delfico era rinomatissimo presso gli antichi; e Catone ne parla ne' cap. VIII e CXXXII. Oggi nel luogo, ov' era Delfo, trovasi un villaggio chiamato Castri.

GRÆCIA.

L' antica Grecia non comprendeva propriamente che l' Acaia, detta oggi Livadia. Tutte le arti furono coltivate assai di buon' ora nella Grecia. Catone parla al capitolo III delle carrucole alla greca. Molte piante furono trasportate di Grecia nelle campagne latine, come il mandorlo (Vedi Cato-

tone cap. VIII). Il fieno greco (cap. XXVII, XXXV, XXXVII). I Romani contraffacevano il vino greco. Vedi cap. XXIV e CVI.

HERCULANUM.

Città di Campania, restata poi sepolta in una eruzione del Vesuvio. Oggi se ne veggono gli avanzi famosi. Catone parla al capitolo VIII di una sorta di fico, il quale prendeva il nome da Ercolano.

HISPANIÆ.

Questo paese è notissimo. Fino dal tempo di Catone erano rinomatissime le suole di Spagna.

LUCANIA.

Era la parte dell'Italia confinante al levante col Golfo di Taranto, al ponente col mare che i Romani chiamavano Tirreno, o Tosco, o Infero. Corrisponde alla Calabria Citeriore d'oggi. Era in molto pregio al tempo di Catone il vino della Lucania, come si vede al capitolo VI. Vi si costrui-

vano anche delle carrette, come risulta dal capitolo CXXXVI.

MEGARA.

In Sicilia eravi una montagna ed una città di questo nome. La città oggi è distrutta. Un' altra Megara era in Grecia verso il Golfo d'Egina, la quale sussiste anche oggigiorno. Quale di queste due sia quella, di cui intende parlar Catone al capitolo VIII, non è facile cosa il dirlo.

MINTURNÆ.

Città del Lazio ai confini della Campania. Oggi chiamasi Traietto in Terra di Lavoro. Al tempo di Catone facevasi in Minturno lo stesso mercato, che in Calvi. *Vedi CALES*.

MURGANTIA.

Tanto in Sicilia, quanto nel Sannio eravi una città di questo nome. Si crede che sia la Murganzia del Sannio quella che aveva dato il nome all'uva, della quale par-

parla Catone al capitolo VI. Oggi la Murgantia de' Latini chiamasi Moncone nel contado di Molise.

NOLA.

Piccola città della Campania, ove al tempo di Catone facevasi mercato di chiodi, e di stuoie o canestri di Campania. Ved. Cap. CXXXVI. Oggi è città vescovile in Terra di Lavoro.

POMPEI.

Città della Campania vicina al Vesuvio. Al tempo di Catone vi si facevano trapeti, come risulta dai capitoli XXII, CXXXVI. Oggi non si trovano di *Pompei*, che ruine.

PONTUS.

Era una vasta contrada dell'Asia Minore, che prendeva il nome dalla sua situazione lungo il Ponto Eusino, oggi Mar-Nero. L'assenzio grande, del quale Catone parla al capitolo XIX, veniva di là.

PRÆNESTE.

Città del Lazio vicina a Roma. Catone celebra le noci prenestine. Vedi Cap. VIII, LI, CXXXIV. CXLIV, Oggi chiamasi Palestrina nella Campagna di Roma.

PUNICUS.

Questo era uno de' nomi, sotto i quali conoscevansi i Cartaginesi. I Romani chiamavano il melogranato *malum punicum*, perchè questo frutto era venuto da' Cartaginesi. Vedi Cap. VII, LI, CXXVII, CXXVIII; I Romani stimavano del pari i lavori di legno fatti dai Cartaginesi; e di essi parla Catone appellandoli *punica coagmenta*. I Cartaginesi si nudrivano specialmente d'una certa pappa loro particolare: ond'è, che Plauto volendo indicare un Cartaginese, adopera la parola *pultifagus*, quasi dicesse il *Mangiapappa*. I Romani trovarono buona la pappa cartaginese, poichè Catone al capitolo CLXXXVI ne dà la ricetta.

QUI-

QUIRITES.

Era questa un' appellazione de' Romani tratta da *Quirinus*, nome dato a Romolo dopo la supposta sua traslazione al cielo. D' onde venisse il nome di *Quirinus*, non è cosa ben decisa presso gli eruditi. I più sembrano d' accordo in dedurlo da *Cures*, titolo che diedero a Roma i Sabini uniti a' Romani sotto Tazio. Secondo me è più probabile che venga da *quæro*, o *quærendo*, poichè Romolo fu cercato dopo la morte, e non fu trovato più: cosa che diede occasione d' inventar la favola, che Marte l' avesse portato in cielo. Catone al capitolo VII, nomina le poma *quiriniane*. Sembrerebbe conveniente il crederle chiamate così, perchè nascevano ne'contorni di Roma. Pure Plinio lascia assai dubbiosa questa etimologia, poichè citando il passo di Catone, invece di chiamarle *Quiriniana*, le chiama *quiria*.

ROMA.

In questo libro Catone non la nomina, che relativamente a cose di economia agraria. Al

suo

suo tempo facevasi in Roma mercato d'ogni genere di botti, di vestiti, di aratri, di gioghi, di canestri, e di altri utensili rustici, come si vede al capitolo CXXXVI. Dal capitolo CXLIX risulta che v'erano alcune materie, sulle quali, se nasceva lite, bisognava ricorrere ai tribunali di Roma. E' da notare che Catone dà il nome di *Romanicus* o *Romanensis* alle cose che si fabbricavano in Roma, come sarebbe a dire agli aratri, canestri, vomeri, ec. Vedi cap. CXXXVI, come pure a certe cose di uso comune, e. g. all'olio, cap. CXLIX; e al sale, cap. CLXIII.

SAGUNTUM.

Città di popoli, che gli antichi chiamavano *Hedetani*. Sulle ruine di Sagunto credesi essere stata fabbricata l'odierna Morvedra, piccola città nel regno di Valenza. Catone parla di una sorta di fichi chiamati saguntini, cap. VIII.

SALENTINI.

Popoli della Messapia, o Yapygia in Italia. Oggi chiamasi Terra d'Otranto. Anche

che

che nell' Umbria v' erano de' popoli dello stesso nome. Catone parla degli olivi salentini. Comunemente si crede che questi fossero nella prima delle provincie accennate. Vedi cap. VI.

SERGIANUM.

Città sui confini detta Liguria. Oggi è detta Sarzana nel Genovesato, sul fiume Magra. Catone dà il nome di Sergiana ad una specie d' olivo, che colà cresceva. Vedi cap. VI.

SUESSA.

Città della Campania, oggi Sinuessa in Terra di Lavoro. Al tempo di Catone vi si vendevano de' trapeti, degli aratri, e de' canestri. Vedi cap. XXII, CXXXVI.

TARENTUM.

Città della Messapia, o Yapygia; oggi Taranto in terra d' Otranto. Catone celebra i suoi peri, capitolo VII; e i suoi cipressi, capitolo CLII.

TELANA (*ficus*).

Non si conosce il paese che viene indicato da Catone con questo nome.

VENAFRUM.

Città nella Campania. Dicesi anche al giorno d'oggi Venafro. Essa è in Terra di Lavoro. Al tempo di Catone vi si vendevano delle pelli e delle tegole. Vedi cap. CXXXVI. Vi si facevano de' canestri, *ibid.* Le terre de' contorni di questa città erano riputate eccellenti, capitolo CXXXVII; specialmente poi per gli olivi, capitolo CXLVII.

PALEOGRAFIA
CATONIANA E VARRONIANA.

LETTERA
DELL' ABATE
GIUSEPPE COMPAGNONI
AL SIGNOR
MATTIA BUTTURINI.

Fin da quando il nostro comune amico dott. Pagani ideò l'edizione de' Rustici Latini volgarizzati, io seco lui di tale opera favellando dichiarai ed insistetti poscia costantemente, che non solo buona cosa sarebbe stata, ma necessaria ed indispensabile, il porre in fronte alla traduzione il testo degli Autori tradotti. I cultori della bella lingua del Lazio, gli diceva io, sapranno buon grado alla diligenza vostra,

men-

mentre sempre più andranno lieti vedendo riprodotti i più preziosi tesori che quella beata lingua comprenda: acquisterà poi un nuovo pregio il volgarizzamento nostro, perchè la comodità del confronto porrà chiunque legga in istato di perfezionarlo colle sue osservazioni: e voi in fine troverete duplicato il numero de' protettori alla dispendiosa impresa vostra. Valeva quest' ultimo riflesso, non perchè una mira di basso interesse abbia principalmente a quest' opera mosso il sig. Pagani; che anzi principalmente ebb' egli in mira, intraprendendola, e il decoro della nazionale letteratura, e il perfezionamento dell' arte agraria; ma perchè di gran peso essendo quest' opera per se stessa, aveva egli un giusto diritto d' invocare grandi soccorsi. Sperava in poi che molta forza avrebbe sullo spirito di lui avuto questo pensiero, poichè cospirava cogli altri due precedenti. Il sig. Pagani egregiamente educato negli studj liberali, e pieno di giusta ammirazione per gli antichi scrittori, non era insensibile alla gloria di diffonderne la stima e l' amore in un' età specialmente, nella quale sembrano essi da buon numero di

let-

letterati uomini trascurati. E siccome perchè egli profondamente li conosce, prima di ogn' altro ha veduto che la pubblicazione de' Rustici Latini volgarizzati non è che un tentativo, il perfezionamento del quale sarà opera d'altri, non di noi; così valorosamente sagrificando l' amor proprio all'interesse generale, ha fin da principio desiderato che le nostre tracce sieno seguite, rettificate, e migliorate, onde abbiasi una volta la nazion nostra bello e perfetto il lavoro che noi non abbiamo se non leggermente, fedelmente però abbozzato. Per lo che ottenere, quanto conferir possa l' aver sott'occhio traduzione e testo ad un tempo, ognuno il vede. Altre ragioni adduceva io ancora all' ottimo amico, e con esso lui gareggiando per la gloria di sì bell' opera, lasciava da parte il sommo danno che dal richiesto metodo provenir poteva a me in particolare; mentre non dissimulava già a me medesimo, che sorto il primo a dare ai nostri compagni l' esempio di coraggio coll' affrontare il più difficile de' Rustici Latini, il primo eziandio sarei stato a provare la giusta severità de' leggitori intelligenti.

Era

Era il sig. Pagani persuaso del suggerimento mio: era egli disposto ad eseguirlo, e manifesta prova ne fanno le sue note a Columella, le quali chiaramente accusano la presenza del testo, a cui unite formar possono un eccellente corso di latina filologia. Ma tale è la sorte della maggior parte degli uomini di lettere, che mille contrarie combinazioni attraversano i migliori loro disegni. Così è succeduto all'amico nostro, e con increscimento suo e con dolor mio sommo i primi tomi di Catone e di Columella sono usciti in luce senza il loro testo.

Era riserbata a voi siffatta benemerenza, perciocchè da voi principalmente e dall'influenza vostra è derivato il felice cambiamento che per questa parte si è fatto nell'edizione del volgarizzamento de' Rustici Latini. Con voi adunque io mi congratulo sinceramente, e a voi sinceramente io fo onore di questo nuovo servigio che prestato avete alle lettere, le quali quantunque per altri titoli assai vi debbano da lungo tempo, non poco per sì bell'opera vi dovranno certamente. E Dio volesse che le stampe italiane avessero parec-

recchi sovrantendenti dotti ed accurati come voi, che non vedremmo per certo o con viltà trascurato il meglio, siccome veggiamo, e dato sfogo a quello soltanto che vieppiù corrompe il gusto, il ritorno del quale nel bel suolo d'Italia costò tanto ai maggiori nostri: o con oscitanza vituperevole preso per mano da taluni, i quali mentre vanno superbi dell'esteriore abbellimento che gli procurano, e di cui non ha bisogno, indegnamente poi lo difformano in ciò che appartiene agl'intrinseci suoi pregi. Ma il rammentare codesti affronti fatti alle lettere è cosa di niun vantaggio, bensì d'inutile contristamento; e perciò ad altro oggetto rivolgerò le mie parole.

Emmi adunque venuto in pensiero di trattenermi con esso voi sulla Paleografia Catoniana, argomento parutomi acconcio, dacchè ho veduto abbracciato il metodo di pubblicare col volgarizzamento anche il testo de' Rustici Latini. Ma non è mio disegno già di estendermi su questa materia quanto per avventura potrebbe farsi; conciossiachè troppo vasta sarebbe la trattazione, e potrei essere da taluno redarguito

 o di

o di far opera abbondantemente già fatta da altri, o di accrescere gli esempj d' inopportuna pedanteria. Dall' altra parte io vi scrivo questa lettera da una rimota campagna (*) dove la combinazione mi ha condotto, e dove altro libro non ho d' avanti che quello che agli occhi degli uomini la natura presenta, ampio e sublime libro, l' unico forse che meriterebbe di essere profondamente studiato, ma che di nessun aiuto può essere volendosi parlare del come scrivesse Catone. Dirò adunque discretamente su questa materia, per quanto può valere in me la memoria degli andati studj e l' opportunità del caso nostro; non altro oggetto prefiggendomi, che di facilitare l' intelligenza de' Rustici Latini a quelli che non avessero fatto molto studio degli antichi scrittori del Lazio. Con che mi persuado che ottimo lume verrà alle traduzioni nostre, e quelle di Catone e di Varrone singolarmente.

E pri-

(*) Io mi trovava in Giacciano, principesca Tenuta della Casa Bentivoglio d' Aragona, posta fra il Tartaro e il Castagnaro.

E primieramente debbo qui fare una specie di ritrattazione meno umiliante al certo quanto essa è più spontanea. In parecchi luoghi delle Osservazioni da me aggiunte alla traduzion di Catone, soventi volte mi avete udito burlarmi di Pontedera, il quale dovendo le correnti lezioni rettificar col suo codice, è stato solito a produrre i passi catoniani con certe parole che i nostri giovani studiosi degli Scrittori Latini, anzi che appartenenti all' idioma del Lazio, facilmente crederebbero portate dalle coste del Zanguebar, o del Giappone. Confesso sinceramente, che non dissimulava io allora l' attenzione e la dottrina del Botanico Padovano, uomo, se altri fuvvi mai, degli aurei Latini Scrittori intendentissimo: bensì mi piacque rammorbidire collo scherzo una materia troppo aspra, quale si era quella ch' io aveva per le mani; servendo alla ritrosa delicatezza dei più, in mano de' quali sarebbe di primo slancio il mio Catone caduto. Imperciocchè da bel principio temei fortemente che per subito inasprimento disgustati non gettassero pieni di dispetto quel tapino libro lontano da se, e non si adirassero

meco, quasi contra d'un uomo che manchi in articolo di buona creanza. E voi che i miei principj conoscete e il rispetto che professo agli scrittori dell' aurea latinità; voi ben sapete se, fuorchè il bisogno della circostanza, altra cosa poteva indurmi a tenere quell' irriverente contegno. Altronde poi converrete, e debbono per giustizia convenirne que' medesimi che di tale mia licenza sonosi sdegnati meco, qualmente con serietà e con zelo ho renduto parecchie volte un degno omaggio a Pontedera, lui predicando qual uomo de' Rustici Latini insignemente benemerito.

Nè posso nascondervi che ardentissimo desiderio ho avuto sempre di potere imbattermi in quel suo codice, il quale io non so dove, morto lui, sia passato; e che io credo che ottima cosa sarebbe stata pubblicare letteralmente, onde nell' aurea sua rusticità apparisse a tutti il più antico degli Scrittori Latini.

Ed aveva per certo grande ragione il dotto Pontedera, quando scrivendo ad Andrea Marano dolevasi che il testo catoniano dai copisti e librai fosse stato sfigurato affatto; cosicchè dell' antica e propria

sua

sua fisionomia pochi e leggerissimi tratti omai più conservi. Avrei dunque voluto pubblicar quel suo codice, il quale tutta deve presentare la vecchia forma ortografica de' Latini, e non già per dare ai nostri contemporanei una inutile anticaglia, siccome fanno oggidì molti in altro genere, ma per presentare ad un tempo i progressi della lingua parlata un giorno dai Romani; la chiave de' termini che la compongono; le variazioni in essa seguite; e soprattutto le reliquie a noi avanzate e che si sono poi trasportate dal popolo nel moderno parlare italiano. Inutile fino ad ora è stato il desiderio mio; nè più fortunato siete stato voi, il quale volendo pubblicare il testo de' Rustici Latini, avete dovuto appigliarvi a quello dell'Aldo, come, riveduto più diligentemente, fu messo in uso dal Gesnero: testo che grandi vantaggi ha sopra gli altri; ma che però ad opinion mia è ancora lontano dall' esser perfetto.

Ora quelli che il testo aldino-gesneriano leggono, ignorano affatto le antiche forme catoniane, non diversamente da quello che a noi succede quando veggiamo in qualche

nostra città uno di que' signori Russi che i suoi natali ebbe fra' Tartari abitatori del Don. Fra lui e un uomo nato in Francia quarant'anni addietro nessunissima differenza veggiamo noi: vestono ambi nella stessa foggia, ambi amano gli stessi comodi della vita; lodano ambi le stesse arti, nè, se l'accento della lingua non li tradisca, di un paese medesimo nati li negheremmo noi. Ma come intanto potremmo vantarci d'aver conosciuto un Tartaro? Dove i tratti di quella nobile fierezza che distingue gli uomini del Chersoneso? Dove quella rapida velocità del loro corso? Dove quel passaggio improvviso alla quiete? Dove quel terribile salvaticume che tanto formidabili suol farli alla guerra? e quel dispregio de' pericoli, quella sofferenza degli stenti, quell' impeto, quella inquietezza, e quel parlar soprattutto, che affratellando il Tartaro a mille popoli dall'Adriatico fino alle rimote pianure di Samarcanda ed oltre, pur da tutti ancor lo distingue? Per la stessa ragione ancora que' che leggono il testo aldino-gesneriano, ignorano il sudor che costa l'interpretazion di Catone, e le somme difficoltà che in tale

ope-

opera s' incontrano: quindi poco giusti possono essere verso quelli che lunghi anni e vigilie molte impiegarono in dicifrare gli enimmi catoniani, de' quali scarsa chiave trovar potevano negli Scrittori Latini venuti dopo, che delle antiche forme poco furono vaghi, nè se non scarso numero ne conservarono o per bisogno siccome i Poeti, o per vezzo siccome gli Oratori: del che coloro, i quali impropriamente chiamiamo i nostri maestri di Gramatica e di Rettorica, appena ci avvisano, semplicemente accennando il nome d'*arcaismo*, che non sanno mai definirci bene.

Di questi *arcaismi* pertanto era piena la lingua parlata e scritta da Catone: anzi si può dire ch'essa non era che un tessuto d'arcaismi, se nel senso, nel quale parliamo, la parola *arcaismo* qualchè cosa valer potesse. Io vengo a darne parecchi esempj tanto di lettere cambiate, quanto di terminazioni diversificate.

Parrebbe primieramente che gli antichi Latini avessero grande abitudine a spalancare la bocca, e che di nulla andassero più lieti quanto di vocalizzare coll'*o*. Essi in fatti non dicevano *Davus*, *servus*,

 equus,

equus, *ignavus*, *cervus*, *corvus*; ma *Davos*, *servos*, *equos*, *ignavos*, *cervos*, *corvos*. Quest' uso dell' *o* per *u* osservasi ancora in altri generi e casi, e noi troviamo *reliquom*, *ovom*, *iniquom*, *divom*, *vivom*, *corvom*, *vacuom*, *avom*: anzi troviamo quest' uso esteso anche ai verbi, ed incontriamo sovente *vivont*, *distinguont*, *confluont*, *restinguont*. Questi verbi scritti così mi rammentano la pronunzia de' Comaschi e di altri popoli di Lombardia, i quali dovendo pronunziare l'*u* italiana, prendono mal la misura, e fanno piuttosto sentire l'*o*. Del rimanente questa ortografia è comune così a Varrone che a Catone; e dove questi ha il *tortivom*, l'*obliquom*, l'*acervom* ec., quegli ha il *subcisivom*, l' *antiquos*, il *calvos*, il *deorsom*, l'*ervom*, il *nativom*, al pari del primo.

Nè gli antichi Latini amarono l'*o* soltanto nelle desinenze. E in mezzo, e in principio lo cacciarono delle parole più frequentemente che potettero. Essi dissero *parvolus*, *servolus*, *scevola*, *clavola*, *convolvolus*, e dissero *volnus*, *volt*, *voltus*, *volsus*, *volva* (onde abbiamo in Varrone *volvis intumis*) *volsella*, *volpes*, *voltur-*

turnus, *volgus*, *volcanalia*, *Volcanus*. Mi par di vedere la genealogia schiettissima del nostro *vuole*, del nostro *volto*, della nostra *volpe*, del *volturno*, del *volgo*, del *Volcano*. Di tali sospetti avremo più abbasso ulteriori eccitamenti.

Vedete parzialità per l'*o* negli antichi Latini! Essi cambiavano in questa vocale anche l'*e*; e dicevano francamente *vorto* per *verto*, e così tiravano avanti in tutti i composti, scrivendo *volsito*, *vorsus*, *sursumvorsum*, *quoquovorsum*, *advorsus*, *transvorsus*, *divorto*, d' onde *divortium*, *divorsorium*, e *vortex*, restato poi per non confonderlo con *vertex*, e *voster* per *vester*. Del quale *voster* chiaramente si vede esserne noi restati eredi. Di molte di queste parole coll'andar del tempo è stato crudelmente spogliato il nostro Catone, ed in esso appena per grazia di qualche erudito editore qualcheduna ne troviamo, come al capitolo XL il *vorsato*. Quintiliano ci racconta, Scipione Africano essere stato uno de' primi novatori della lingua, ed aver tesi i primi fili della rivoluzione, introducendo il *versum* e il *vertices*; nel che per altro quantunque molti imitatori avesse,

non

non piegò tutti al gusto suo, assicurandoci Quintiliano medesimo che mentr' egli andava a scuola, non udì mài usarsi il *servum* e il *cervum*, ma sempre il *servom* e il *cervom*; argomento che sostenitori si trovavano dell' antica ortografia, sebbene dovessero forse essere messi in ridicolo da' begli spiriti di quel tempo, i quali vinsero finalmente, dicendoci Quintiliano, che nell' età sua appunto il cambiamento fu dall' universale abbracciato.

Se gli antichi Latini volgevano l' *e* in *o*, siccome veduto abbiamo, compensavano però la povera *e* facendola entrare in diverse parole, dalle quali poi i moderni Latini la tolsero. Scrivevano quindi *preivata*, *scriptei*, *preimus*, *fruei*, *ameiserunt*, *usei*, *fructei*, *meilites*, *numei*, *eidus*, *quei*, *inveisa*, *eieis*, *agreis*, *loceis*, *capiundeis*. Ardirei dire che scrivevano come pronunziavano, e che lenteggiando alquanto su quell' *e*, un tuono vi accoppiavano partecipante dell' *i*. Per la quale cosa codesta ortografia doveva per avventura l' origin sua alla prosodia della lingua. Di questi frantumi d' antichità nessun avanzo c' è stato serbato nell' edizioni

de'

de' Rustici; ed alcuni codici hanno appena tenuto conto di poche parole, come sarebbe a dire *Epeirus*, *Epeirotæ*, *eiuncidum*. Piuttosto ne' libri di Varrone della *lingua Latina*, ne sono rimasti alcuni; e leggiamo di fatti in que' libri il *libreis*, il *sueis*, l'*heic*, l' *hei*, il *nummei*, il *dandei*, l' *equei*, l' *eidus*, l' *unei*, il *luei*, il *commutateis*, il *vernaculeis*, l' *heis*, il *modeis*.

Ma con quale regola, dirà taluno, mettevano essi gli antichi Latini quella doppia vocale? Egli è difficile il fissarlo. Quello che si osserva, si è, che la mettevano primieramente ai nominativi plurali de' nomi della seconda declinazione, e perciò dicevano *hujus Domini*, e poi *hi Dominei*, *hujus equi*, e poi *hi equei*. In secondo luogo distinguevano con quella doppia vocale gli accusativi plurali, i nominativi de' quali terminavano in *es*. Scrivevano perciò *hi sapientes*, e *hos sapienteis*. In tutto questo non apparisce ragione di prosodia. Giacchè poi siamo a discorrere dell' *is*, giova avvertire che così terminavano essi, piuttosto che in *es*, tutti gli accusativi plurali della terza declinazione, i cui nominativi singolari finiscono in *er*, e l'abla-

blativo singolare parimente in *i*. Nello stesso modo procedevano con que' nomi che hanno il caso retto singolare in *ens*, o in *rs*. Della quale cosa parlando Plinio, come a noi riporta Sosipatro, a proposito dell'uso che Varrone ne fece, da tale modo di declinare apparisce, che appena questi salvò le parole *falces*, *merces*, *exes*, *lintres*, *ventres*, *urbes*, *vectes*, *corbes*, *stirpes*, *neptes*. E queste furono con parzialità riguardate.

Se sul principio veduto abbiamo, che cambiata fu dagli antichi Latini l'*u* in *o*; vedrem ora che l'*u* in altre occasioni prevalse all'*e*. Nel settimo ed ottavo secolo di Roma si disse *exigendum*, *faciendum*, *experiendum*, vale a dire coll'*e* si espressero tutti i participj de' verbi di terza coniugazione terminata in *is*; ma Catone e Varrone dissero *exigundum*, *faciundum*, *experiundum*. Così leggevano il *conserundo*, il *cupiundi*, il *dividundos*, il *ferunda*, e tali altre parolacce pesantissime. I copisti coll'andar del tempo le hanno quasi tutte levate, cosicchè oggi poche soltanto ne incontriamo.

Amarono gli antichi Latini assaissimo

l'*u*

l'*u* in quasi tutti i superlativi, e dissero *maxume*, *proxume*, *infumam*, *altissuma*, *sæpissume*, *tenerrumis*, e simili. Il quale modo di scrivere dicesi che da Giulio Cesare tolto fosse di mezzo, ben presto in ciò imitato da quelli che la corte gli fecero, quando giunse alla signoria di Roma. Chi avrebbe detto mai, che la giornata di Farsaglia deciso avrebbe sul modo di scrivere i superlativi latini coll' *i* piuttostochè coll' *u*? Tale è la bizzarria delle cose umane.

Questo *u* entrò in molte altre parole, il posto usurpando, che fu poi o dall'*i*, o dall'*o*, o dall' *a*, non so se con più, o meno ragione occupato. Per esempio gli antichi Latini scrissero *carnufex*, *æstumo*, *lubenti*, *lubenter*, *lubido*, *vicesumus*, *decumus*, *sacrufico*, *frundes*. In Catone e in Varrone si trovano, oltre una quantità grande di quelle parole, anche il *tutas* per *totas*, il *rutundas* per *rotundas*, il *fabuli* e il *fabulia* per *fabali* e per *fabalia*; e così il *formidulosa*, il *displudantur*, il *detundent*, l'*acrufolios*, l'*æditumus*, il *trigesumum*, il *furnacem*, l'*ipsus*, l'*adulescentia*. Onde non v'ha giovinetto

sco-

scolare, che non potesse salvar le palme delle sue mani dalla sferza dell' iracondo pedante, se sapesse potersi provar per latinissimi gli spropositi che nelle prove dategli dal maestro egli commette.

Ma si direbbe in certo modo che quel beato *u* non avesse fortuna senza mortificazione. Imperciocchè se gli antichi Latini ad altre vocali lo preferivano, altre pure di tratto in tratto preferivano ad esso. Non iscrivevano dapprima nè *municipium*, nè *punicium*, nè *munio*, ma bensì *moinio*, o *moenio*, d' onde trassero *mœnia*, e *poinicium*, e *moinicipium*. Così scrissero *coiravit*, *oitantur*. E di qui la genesi può facilmente scuoprirsi di varie parole del sermone latino; imperciocchè dove in seguito si disse *punire*, *punibat*, in principio dicevasi *poenire*, *poenibat*; ed ecco l' origine di *poena*: parimente l' *impunis* venne da *impoenis* adoperato innanzi: il *munera* venne da *moenera*, e come osserva il gramatico Servio *amoenum* venne da *moenus*. Un' altra curiosa genealogia ci si presenta a questo proposito. *Cœnum* viene da *coenire* che fu poscia trasformato in *cunire*, ed ecco il principio di *cunus*, a
cui

cui col tempo fu aggiunta un' altra *n*: forse di qui per qualche non molto distante allusione si trasse la *cuna* de' bambini; e da *incunio* uscì l'*incunatum* di Varrone, volto poi finalmente in *inquinatum*.

Da tutte queste diversità di scrittura, io avrei voluto cavar delle regole, e fissar de' principj. Ma come mai? Se una ne pongo, la trovo ben presto contraddetta. Perciò veggo verissima essere la proposizion di colui che la lingua assomigliò alle capricciose donne, le quali del volere e disvoler loro continuo mai non presentano ragione fondata e costante. In fatti dirò io che ove gli antichi Latini la vocale doppia adoperarono, indicar vollero accentazione? Ma la prosodia loro la suppone anche dove quella doppia vocale non adoperarono. Dirò che per dolcezza ed armonia di suono amarono piuttosto una vocale che l' altra? Ma reciproci sono i cambiamenti. Dirò che i moderni Latini la scrittura semplificarono, e contenti furono di un elemento alfabetico, dove gli antichi ne usarono due? Nemmeno questo si verifica. Imperciocchè veggiamo esempigrazia che gli antichi francamente scrivevano *sodes*, *scro-*

tum,

tum, *codex*, *sorex*, *soracte*, *orata*, *corus*, *Clodius*, *olla*, *coda*, *plostrum*, *plodo*, *Plotus*, *polulum*, *polum*, *orichalcum*, *clostrum*; laddove i Latini posteriori scrissero *claustrum*, *aurichalcum*, *paulum*, *paululum*, *Plautus*, *plaudo*, *cauda*, *aulla*, *claudius*, *caurus*, *aurata*, *sauracte*, *saurex*, *caudex*, *scrautum*, *si audes*. E della prima maniera alcuni esempj conserva ancora il nostro Catone, siccome veggiamo e *hostus* per *haustus*, e *olla*, e *coda*, e *plostrum*, e *clostrum*; la maggior parte però di questa paleografia sotto la mano de' copisti è perduta.

Altre formole pure del suo tempo ha perdute, ch' egli usate avea costantemente, siccome qualche codice ne fa irrefragabil prova. Non iscriveva egli già nè *jus*, nè *injurias*, nè *judicem*, nè *jusserunt*, nè *Lucerios*, nè *furios*, nè *lumen*, ma sivvero *jous*, *injourias*, *joudicem*, *jouserunt*, *Loucerios*, *fourios*, *loumen*. Finalmente qualche codice, che tuttavia rimane, ci fa fede che l' uso dell' *ai* in vece dell' *æ* non fu proprio de' soli Poeti, come taluni credono, ma fu comune ai Prosatori ancora, e che Catone avea in ciò preceduto Lucrezio,

zio, e detto avea incontrastabilmente, *Victoriai*, *Romai*, *viai*, *Gallai*, *Sextiliai*, *patriai*, ec. Nè aveva soltanto adoperato questo modo al fine delle parole, ma pur anche al principio, avendo scritto *Quaistores*, *aides*, *aidiles*, *aire*, *Caisare*. Varrone secondo il codice vittoriano scritto aveva *Aittici*; Grutero riporta *paivimentum*.

Dei due *ii* sia sul fine, sia nel mezzo, gli antichi Latini furono nemici. Così veggiamo in Catone e in Varrone *preti* per *pretii*, *Pompeis* per *Pompejis*, *deiciuntur* per *dejiciuntur*, *deicito* per *dejicito*, *coicito* per *cojicito*, *conici* per *conjici*, *Manli* per *Manlii*, *eicito* per *ejicito*, *Lavini* per *Lavinii*, *nugatori* per *nugatorii*, *torcolari* per *torcolarii*, *ali* per *alii*, e così via parlando. Furono gli antichi Latini amantissimi dell'*ia*, e soltanto da' librai posteriori fu sostituito l'*ea*, siccome può dimostrarsi consultando i codici catoniani e l'edizioni nostre. Imperciocchè in que' codici trovansi *hederacia*, *cotonia*, *oleariæ*, *caviis*, *vinaciis*, *vinia*, *ordeacia*, *nausiæ*, *tiniæ*; in luogo di che nelle stampe si è sostituito *hederacea*, *cotonea*, *oleareæ*, *ca-*

 veis,

veis, vinaceis, vinea, ordeacea, nauseæ, tineæ.

Parecchi Eruditi vi sono, i quali tengono per fermo, che i Latini la lingua loro abbiano formata sulla greca. Dirò forse il mio parere anch'io su quest' argomento, ove ciò cada in acconcio meglio che qui. Pare a me che per ora al proposito nostro basti il dire come i vecchi Latini non conobbero il valore dell'y, nemmeno quando alcune parole tolsero da' Greci, scritte originalmente con quell'elemento alfabetico; imperciocchè facilmente argomentar possiamo che ben diversamente pronunziavano le parole, nelle quali entrava l'y, se in vece del y i Latini adoperavano l'*u*. Perciò scrissero *Babulonica, bombucina, murra, crustallinus, Purrus, Burrus, Sulvanus, lacruma, clutus, inclutus*; e se queste parole sono state in Catone e in Varrone ripulite, altre però ne sono state costantemente lasciate, come sono *amulum, murteam, murta, zmurnæum, zmurna, serpullum, Subaris, Turonius, Sulla*.

Un' altra particolarità hanno que' due scrittori testimonj autentici dell' uso all'

età

età loro vigente; ed è, che i verbi composti esattamente comprendevano la pretta radicale, dalla quale procedevano: il che come ottimamente osserva Pontedera, molto giova considerare, onde giungere all'intelligenza sicura del significato vero, che primieramente e propriamente ottennero. Scrissero perciò *conspargant*, *aspargant*, *aspargo*, *intelegitur*, *disquæro*, *discarpo*, *inlutos*, *tubicinam*, *resicari*, *fenisices*, *subsicuerint*, *subsicent*, da *sico*, donde vennero poi e *sica*, e *sicarius*, *præfactos*, e cento altre parole, delle cui radicali, e del cui senso apertamente siamo istruiti. Dura cosa è paruta a' copisti il lasciar così duri termini ne' nostri antichi Rustici. Hanno voluto ripulirli, ed hanno così facendo tolta loro la nativa semplicità pregiabilissima che li adornava.

Ma e che fatto non hanno i copisti per isfigurare quegl'ispidi e venerandi vecchioni! Ebbero quelli per costume di non raddoppiare giammai le consonanti dette semivocali. Scrivevano essi *anus*, *anorum* parlando di anni, *colega*, *inocenti*, *comodus*, *conubium*, *macelum*, *bela*, *castelum*, *suma*, *meiliarius*, *meilia*, *trulæ*, *numei*,

 olc-

olorum per *illorum*, *pelens*, *tera*, *referi*. Ed è per questo che in Catone e Varrone, ove i più antichi libri consultinsi, troviamo *ola*, *allum*, *ani*, *anuclæ*; in vece di *olla*, *allium*, *anni*, *anniculæ*. Così troviamo *numis*, *trulas*, *vilicum*, *vilicam*, *molitam*, *politori*, e *politiones*, *polulas*, *armila*, *porinam*, *sarito*, *poluceto*, *ovilum*, *intelegitur*, *trulus*, *matelio*, *culeus*, *scabilia*, *salere*, *canabina*, *mulior*, non *mollior*, ed ecco d' onde propriamente detriva il *mulier*; poichè siccome s' è tratto il *vir* da *vi*, così da *mollitie*, o per meglio dire da *mulitiæ* il *mulier* s' è derivato.

Anche la *s* fu dagli antichi Latini messa alla condizione medesima delle semivocali, e non si duplicò. Quindi essi scrivevano *jousit*, *jouserit*, *claseis*, *posedit*; il quale uso era per tal modo radicato, che Varrone giunse a scrivere *sesum*.

Ma se in queste e in tali altre parole gli antichi Latini non duplicavano le *s*, forse perchè con dolce suono le pronunziavano a costo di dare in equivoco, oppur sicuri di non darvi mai per certe accentazio-

zioni da essi praticate e a noi ignote; in altre parole la pronunzia forse amavano tanto, che quasi l' *x* non bastasse, l' *s* ancora vi aggiugnevano. Scriveano essi per esempio *Cappadoxs*, *conjuxs*, *felixs*, *proxsumis*, *maxsumis*, *vixsit*, *auxsilium*, *dedouxsit*, *deixsistis*, *pexsus*, *exsedra*, *exsiat*, *exsemplum*, *exsibeas*, *faxsit*, *uxsori*. Nel Varrone di Poliziano abbiamo l'*exsigunt*, e l'*exsimi*. Il resto in Catone e in Varrone è sparito.

Un' altra prova che gli antichi Latini avessero il labbro duro, che qualche impertinentello per metafora chiamar potrebbe labbro tedesco, si è, che ne' composti, laddove i posteriori posero il *b*, essi crudamente mettevano il *p*. Scrivevano in fatti *apsenti*, *apstinere*, *apsolutus*, *apsonum*, *apstulit*, *opsignetur*, *apstinebit*, *opsepit*, *opsonatoris* *opstetrix*, *supsignare*, *supsignet*, *supsicivom*. Quindi è che Poliziano, il quale sapeva come la facenda andava, ne' suoi manoscritti de' Rustici ha messo il *suptile*, l' *apsinthi*, l' *opturarier*, l' *opsevisse*, l'*opsequito*.

In fatto di composti altre maniere avevano loro proprie, e tutte egualmente sca-

bre all' orecchio, e dure al labbro. Scrivevano *adtamen*, *adposita*, *adprime*, *adglutinat*, *adportat*, *adspicio*, *adsuetus*, *adlocutus*, *adpellat*, *adserare*, *adsignificat*, *adtingat*, *adtributa*. Parimente *compulari*, *conlibrato*, *deluito*, *deminuat*, *destantes*, *decretos*, *dejungunt*, *derego*, *devertitur*, *descretæ*, *derectum*, *deffindere*, *delectus*, *inlicium*, *inlicio*, *suboles*. Però se al *d* veniva dietro l'*f*, o l'*v*, essi trasmutavanlo in *r*; e quindi dicevano *arvolare*, *arfari*, *arvenas*, *arventores*, *arvocatos*, *arfines*, *arferia*, *arveant*, e *arvectum*. Se non che terrei opinione che queste due ultime parole non si considerassero composte dalla particola *ad*, ma sivvero dalla parola accorciata *arva*, quasi comprender volessero due idee in una; e riguarderei la composizione delle medesime coll' *ad* come un effetto di corruzione prodotta dalla lontananza alla lingua più antica, dalla quale presero i Latini quelle parole. Vedete voi se merito alcuno abbia la conghiettura mia.

Altre osservazioni rimangono sopra altre consonanti. Io credo che pronunziassero l'*n* all'uso de' moderni Spagnuoli; scrive-

va-

vano perciò *gnatus*, e non *natus*, *gnosco*, e non *nosco*, *gnobilis*, e non *nobilis*, *gnavus*, e non *navus*, *gnomen*, e non *nomen*, *gnaro*, e non *narro*, onde poi *gnarus*, *ignarus*, *ignorantia*, ec.

Ma se per una parte que' buoni Latini prodighi furono del *g*, siccome nell'accennate parole veduto abbiamo, per l'altra parte assai crudeli vi si mostrarono rigettando questa lettera, e sostituendovi il *c*. Scrissero eglino perciò *Cartacinenses*, *macistratos*, *leciones*; per la qual cosa abbiamo poi in Catone ed in Varrone il *Sacontinos*, il *cenendi*, il *virculta*, il *fricora*, il *Cortunia*, l'*acnua*, detta poscia da Columella *agna*.

Il *c* stette per molto tempo in luogo del *q*, ed abbiamo nel codice di Poliziano *ablacuari*, *decocunt*, *cocat*, *percocat*, *incunatum*, *cotidie*, *eculi*, *eculum*, *anticum*, *oblicum*, *secuntur*, *silica*, *silicula*, *stercilinum*. Ma che? Non direbbesi che i vecchi Latini prendevano a far delirare que' miserelli, i quali avuta avessero pazienza di leggere in altri tempi i loro scarabocchi? Essi adunque che sostituivano il c al *q* in tante parole, in tante altre si

 di-

diportavano diversamente, e scrivevano *quoi* per *cui*, *quojus* per *cujus*, *quom* per *cum*, *pequdes* per *pecudes*, *pequnia* per *pecunia*, *arqus* per *arcus*, *oquulus* per *oculus*, *quur* per *cur*. Non ci resta in Catone che il *quojus*, e il *quom*. A forza di essere copiato egli ha perduto il suo meglio.

Ben è vero, dice qui piangendo l'ottimo nostro Pontedera, che i copisti per tali sottrazioni qualche volta si mossero a dare ai nostri antichi Rustici un compenso. E di fatto intesero eglino probabilmente di ciò eseguire, quando a molte parole l'elemento aggiunsero di aspirazione, del quale niun uso far solevano Catone e Varrone. Imperciocchè codesti due Latini scrissero *corda*, e *cordi*, e *aenum*, e *orcitem*, e *comprendit*, e *turis*, e *umor*, e *umectus*, e *umidum*, e *sulpur*, e *silpium*, ed altre voci millanta; laddove i copisti vollero rappresentarle tutte coll'*h*. Ed abbiamo da Cassiodoro sulla fede di Agneo Cornuto qualmente Varrone scrisse sempre e *Rodum*, e *Renum*, e *Rinton*, e *redarius*, e *reda*, seguendo forse il costume de' vecchi, de' quali dice Cicerone che non posero eglino mai l'elemento di aspirazione se non

se

se là, dove una vocale precedeva: il che, se consultiamo gli antichi codici, non iscorgiamo al certo verificarsi con regola costante, poichè, come abbiamo notato di sopra, anche prima di Cicerone scrivevasi *aenum*, e *aena*. Intendeva poi Cicerone di favellar di parole come sono *Cetegos*, *pulcros*, *triumpos*, *Cartaginem*, ben diversamente scritte dappoi.

Ma che dappoi non si è scritto diversamente? E non troviamo noi in tutti gli antichi Latini, in Pacuvio, in Lucilio, in Plauto, non che in Catone e in Varrone, il *susum*, il *deosum* per *deorsum* e per *sursum*, il *mensum* per *mensium*, il *temperi* per *tempori*, il *melios* per *melior*, il *vomeris*, l'*urbis*, il *verris*, casi obbliqui risolutamente usati per retti, e l'*ube* e il *tibe* per *tibi* ed *ubi*? E durò tanto il costume di scrivere il *tibe* e l'*ube*, che lo praticò lo stesso Tito Livio, d'onde alcuni presero argomento di congetturare, non so con quale ragione, la patavinità rinfacciata a quello storico esimio.

Dopo che vedute abbiamo le vicende da tante lettere corse presso gli antichi Latini, non sarà grave l'osservar anche quelle del-

delle parole. Nè questa distinzione già qui premetto quasi ad altro genere intenda io di volgere il discorso; ma piuttosto per dar forma di progressione all' argomento, verissimo essendo che le vicende stesse delle parole, delle quali ora m' accingo a dire, da quelle delle lettere assolutamente dipendono; giacchè tutto l' affare, del quale trattiamo, appartiene all' antica ortografia latina.

Ebbero in costume gli antichi Latini di sincopar le parole assai frequentemente. Perciò scrissero e *valde*, ed *Hercle*, e *circlus*, e *vinclum*, e *oracla*, e *periclum*, onde a noi venne il *periclitor*, e *poplus*, per cui Valerio fu detto *Poblicola*, quasi amatore del popolo. Nonio ci da l'*ardum*, e qualche monumento antico ci presenta perciò *comenta arda*, che a prima vista non sapremmo interpretare, se ignota ci fosse la sincopazione degli antichi; ed è pur Nonio medesimo che ci avvisa come dalla parola *nomencolator* è venuto il *nomenclator*, e da *celam* il *clam*. I nostri due Agronomi hanno seguito questo costume; e troviamo in essi *treblæ* per *trebulæ*, *soldum*, *caldum*, *lardum*, parole che d' allora

in

in poi il popolo ha conservate e mantenute nel nuovo sopraggiunto parlare italiano, e *opermenta*, e *lamnis*, e *velimna*, e *aspertatem*, e *sartores*, e *rudecta*, che altro non sono nel vero loro andamento che *rudeata*, *saritores*, *asperitatem*, *vellimina*, *laminis*, *operimenta*; così in essi troviamo *aniclæ* per *anniculæ*, e *divito* per *dividito*, licenze ai Poeti poscia restate. Pare che dagli Umbri e dagli Etruschi gli antichi Latini tale uso traessero di sincopare: conciossiachè leggiamo nelle famose Tavole Eugubine il *popler* per *populus*, l'*angla* per *angela*, lo *stiploa* per *stipula*, detta da Varrone *stipla*, e il *nomne* per *nomine*, e il *cunacle* per *cunacula*. Se non che un grave dubbio viemmi che siffatte contrazioni niuna influenza avessero sulla prosodia della lingua, ma fossero semplici accidenti di ortografia simili alle abbreviature nostre, contando eziandio per nulla l' ignoranza de' marmorini.

Ma che serve indebolire alcuna di codeste varietà, se infiniti esempj oltre a questi ci si offrono ad ogni passo? Proseguiamo l'enumerazione; tanto più che così facendo avremo campo di scuoprire etimolo-

gie

gie curiosissime. Noi siam oggi accostumati a leggere e *junctus*, e *scriptus*, e *justus*, e *doctus*: nè abbiamo pensato mai che queste parole fossero state scritte diversamente. Eppure diversamente furono scritte in origine; imperciocchè in origine fu detto *juncitus*, *docitus*, *scripitus*, *jusitus*. Onde veniamo ad apprendere, che *giusto* dissero gli antichi ciò che era comandato; siccome in altro modo quasi sinonimo dissero *æquo* ciò che sapeva d'uguaglianza, quasi la parola *æquitas* sia la stessa che *æqualitas*, non diversamente che da *liberatus* trassero il *libertus*, e da *liberata* il *liberta*. Coloro, i quali hanno impiegati i loro studj nell'esame delle antiche lingue adoperate in Italia, sostengono che come gli Umbri dissero *eveltu* da *evello*, e *postum* per *positum*, così dagli Umbri tali parole abbiano ereditate i Latini, giacchè troviamo il *postum* nelle antiche leggi, in Pacuvio il *compostæ*, il *posta* in Lucrezio, e nel nostro Catone l'*expostum*, e il *posturus*. E chi non vede che questa maniera è passata adunque dagli Umbri antichissimi infino a noi, che apertamente e nettamente diciamo *posto*, *esposto*, *composto*, *disposto*,

pró-

proposto, e tali altre parole, delle quali dobbiamo, come di molte ancora, essere grati alla plebaglia romana, che le custodì sempre?

Ma giacchè degli Umbri e delle Tavole Eugubine abbiamo fatta menzione, da esse, ritrarremo pure qualche altro argomento di grande vicenda per l'antica ortografia latina. In esse Tavole noi leggiamo *vapersus*, *vapersuto*, il che equivale *valde persus*, e *valde disperso*, e quindi abbiamo ragione di osservare come passò nel Lazio la particella *va*, ritenendo sempre una forza equivalente al *valde* latino. E' questa adunque l'origine del *vacillo*, del *vacerra*, del *vafer*, del *vafellus*, del *vàporo*, del *vasto*; il senso delle quali parole si vedrà essere assolutamente composto. E questa deve essere probabilmente l'origine di *vaco* quasi *valde cio*, il che si comprova dal vedere che gli antichi Latini dissero *vacivus*, laddove posteriormente fu detto *vacuus*; e codesta derivazione eccellentemente spiega il *cives* de' Latini, quasi abbiano riguardati gli abitanti della città come uomini dalla vita errante e disastrosa mossi alla quiete ed all'ozio. Ma

una

una facile alterazione sofferì la particella umbra venuta ad abitare il Lazio. Essa cambiossi in *ve* ritenendo non ostante la sua forza primiera, e formò le parole *vegrandis*, *vexillum*, *vestibulum*, che Poliziano in Varrone trascrive *vestubulum*, quasi *vestabulum*, che secondo Gellio ha una ragione d' origine chiara e naturalissima. Ma più evidentemente scuopresi la forza di questa particella in *veho*, in *vehiculum*, in *vehemens*, in *vehementia*, il senso delle quali due ultime parole facilmente apparisce che dapprima fu tristo, poscia diventò di semplice generalità. Io sarei imbrogliato assai, vel confesso, se recar dovessi l'etimologia del *vecordia*, del *vecors*, e del *veredarius*, seguendo la proferita interpretazione. Uguale imbroglio ha sentito Pontedera nel render ragione delle parole *imbecillis*, *imbecillitas*; se non che trovando in un antichissimo libro di Varrone *invecillæ* invece di *imbecillæ*, scende a credere che tale parola sia composta di *im* e di *vacillo*; congettura assai bene ragionata. A tutti questi vocaboli dagli antichi Latini sincopati, non è fuor di proposito aggiungerne alcuni altri sincopati da'

po-

posteriori Romani, e adoperati dai vecchj distesi ed interi. Tale si è il *cavitum*, onde poscia provenne *cautum*; tale l'*acuitum* di Varrone, e l'*inrigiva*, e il *tricilinio*, onde provennero il *triclinio*, l'*irrigua*, l'*acutum*: tale il *nuculeos* di Catone, che in seguito fu scritto *nucleos*; tale finalmente, per non essere oltremodo prolissi, è il *purigare* per *purgare*, il quale verbo prima di essere il comune *purgo* fu *purigo*, e in origine era stato *purico*. Vedete combinazioni stravaganti!

Io non so certamente che razza di lingua fosse quella che in Roma parlavasi al tempo de' primi Re. E' probabile che dapprincipio si parlasse l'albana, ben presto alterata da tanti disperati da ogni parte d'Italia venuti a goder dell'asilo. Ma quasi un tale miscuglio poca cosa fosse, a turbare la lingua natia de' fondatori di Roma s' aggiunsero e le donne sabine primieramente, e dipoi la corte di Tazio: indi alcun tempo dopo gli uomini delle città vicine a Roma, dalle romane armi obbligati ad ingrossare la residenza dei successori del nipote di Numitore. Le quali cose tutte ci conducono a credere che un gergo al-

lo-

lora si formasse piucchè una lingua senza fisonomia e senza carattere particolare ; gergo che lungo tempo star dovette nella sua povertà , perchè Roma non fu città grande se non nel sesto suo secolo; e dall' altra parte si sa che una lingua non si forma, non si amplifica , e non si fissa se non quando il popolo riunisce popolazione grande, estensione d'impero, molti bisogni , ed opulenza, ed arti, e industria, e commercio , e studj. Perciò noi veggiamo lo sforzo che in esprimersi fecero coloro che scrissero le leggi delle XII Tavole, e molta barbarie troviamo nell' antica iscrizione di G. Duillio , monumenti i più alti che abbiamo della scrittura romana. Da codesta iscrizione di Duillio trarremo qualche articolo relativo al proposito nostro .

E primieramente osserviamo che in codesta iscrizione tutte le parole che terminano naturalmente in vocale, hanno sul loro fine aggiunto un *d*, e vi si legge *marid Dictatored*, *navaled*, *altod*, *prædad*; cosa che a primo aspetto fa credere che tutt'altro che latino sermone sia quello che ci si presenta d' avanti.

Nè la iscrizione di Duillio è la sola

la ad offerire questa ortografia, la quale in altro monumento ancora vedesi ripetuta, leggendovi *moltaticod, monimentid*, ed altro. Un avanzo di quest'uso ci è stato conservato da Plauto, il quale in siffatto modo ha scritto *ted* e *med*. Provato in uso questo genere di scrivere, egli è ben naturale che siasi adoperato il *lecod, lecis, lecid*, antica organizzazione del verbo *lego*: e siccome cadeva equivoco sul *lecid*, non bene così intendendosi quando fosse verbo, e quando nome, sembra facile l'argomentare che per distinguere l'un dall' altro si sia allora preso il partito di cambiare il *d* in *t* in ogni preterito perfetto, cambiamento facilissimo, non importando che una più forte battuta della lingua sui denti. Si vide forse in progresso, che battere sì spesso sui denti la lingua, era cosa all'orecchio assai grave; e se ne scemò l'uso; il quale però in molte parole si ritenne ancora, e si alternò la misura a mano a mano fissandone l'economia, come più parve in acconcio. Ecco pertanto l'epoca certa e legittima del *quid, quod, quot*, e dell'*item* e dell'*idem*, e di tali altre parole. Si osserva però che codesta giusta
 ed

ed esatta separazione non era al tempo del nostro Catone così universale, come lo fu dipoi; imperciocchè in un vecchio suo codice da Pontedera citato, leggevasi *quodannis* in vece di *quotannis*. Anzi dobbiamo aggiugnere che non così per poco alle sue intrusioni cedette questa *d* inopportuna, e che ostinatamente si mantenne in molti. Per recare di codeste cose esempj, basta ricordarsi de' moltissimi verbi *redamo*, *redarguo*, *redemo*, *redeo*, *redhostio*, *redigo*, *redintegro*, *redundo*, i quali tutti, e molti altri ancora si scrivevano disgiunti, quasi *red undo*, *red integro*, *red ago*, *red hostio*, *red eo*, *red emo*, *red arguo*, *red amo*. Così è di *prodes*, di *prodest*, di *prodestis*, che equivalgono a *prod es*, *prod est*, *prod estis*; così di *prodigo*, di *prædopio*. Festo ci ha lasciato il *suadted*, argomento chiarissimo di quanto abbiamo poc' anzi supposto; il quale Festo con quell' asprissima parola non intendeva di dire se non che *suate*, che fu poi fissato a *suapte*, fraseggiamento economico, e adottato dall' universale, come il *meapte*, il *tuapte*, il *nostrapte*, che anticamente si scrivevano *meadted*, *tuadted*, *nostradted*,

ted,

ted, con fatica gravissima della lingua, e con non minore fastidio degli orecchi. Alla intrusione di questa *d* ove essa ha trovata parola terminante in vocale, debbeno, se ben si considera, la nascita loro diverse altre parole divenute nel perfezionamento stesso della lingua latina di comodo non mediocre. Per esempio. Dal *qui* e dall'*eam* fatto *am*, è nato il *quidam*: dal *qui* e dall' *eum* anticamente ridotto ad *em* è nato il *quidem*. Direbbesi che la *d* ha servito di acconcio legame. Il neutro del pronome *is*, *ea*, era *i*; e per distinguerlo dall'*i* verbo fu detto *id*. *Idem* fu fatto dall'*i* unito ad *em* mediante il legame della *d*; tanto più che Festo sostiene che gli antichi non dissero *eundem*, ma sivvero *emem*. Finalmente la *d* della quale parliamo, è in siffatta maniera entrata nella composizione del *pridem*.

Questo *pridem* ci chiama ad alcune osservazioni. Ebbero gli antichi Latini del pari che i Greci un nome declinato *pris*, *pris*, *pri*, *prin*, ec. il quale presero poi per base di molti altri. Perciò dissero e *priscus*, e *pristinus*, e *princeps*, le quali parole sono tutte composte. Il positivo

pris ebbe l'onore di tutte le sue graduazioni in comparativo e superlativo; e sono queste il *prior*, il *prius*, il *primus*. Fu preso inoltre per segno di antecedenza di tempo assai più comodo che l'*ante*, di cui è sinonimo, ed è quello che poscia negli scrittori Latini viene annunziato col *præ*: imperciocchè Festo avverte che gli antichi non iscrissero *præ*, ma scrissero *pri*. Essi dicevano adunque *pricedere*, *prinomen*, *prificio*, *prisagire*, *pristo*, laddove dopo si usò dire *præsto*, *præsagire*, *præficio*, *prænomen*, *præcedere*. Se dimandate a me onde avvenuto sia tal cambiamento, rispondo: forse dall'avere da principio detto *prei* per *pri*, secondo che di sopra abbiamo dell'*i* osservato; e nulla poi fu più facile, che il rivoltare il *prei* in *præ*. Se ci fossero restate in buona serie le vecchie scritture de' Latini; e questa cosa vedremmo con più chiarezza, e mille altre. Ma non siamo in tanta scarsezza, che non veggiamo abbastanza mutazioni assai forti. Gli antichi dissero *pristies* seguendo l'uso del *pri* finora da noi considerato: i moderni sostituirono l'*antististes*. I Greci hanno il *pris*, *prin* al par de' Latini. Egli è questo un nuovo capo

po di trionfo per quelli che dalla greca derivano la latina lingua. Io lo credo una prova della provenienza comune delle due lingue, della quale parlerò più abbasso.

Del rimanente seguendo la storia delle mutazioni ortografiche della lingua latina, ecco nuovo fatto. I latini vecchissimi scrissero *interatim* in luogo del poi fissato *interim*. Gli elementi di questa parola sono l'*entera* primieramente, fatta dipoi *intera*. A questa si unì l'*im* abbreviatura già nota, e si cementò l'unione colla notissima *d*: ed ecco che si disse *enteradim*, e *interatim*: non piacque più nè quella *d*, nè quella *t*, e si fissò *interim*. La parola *postea* è venuta dopo una simile operazione, poichè prima si scrivea *postidea*, come scrissero Plauto e Terenzio. Io non vi tratterrò qui con osservazioni sul senso e l'uso del *post*, del *posthac*, del *postilla*, del *posthabeo*, del *postmitto*, del *posthumus*: comodissime cifre, io le direi, che con brevità significano cosa che altramente si esprimerebbe con lungo fraseggio. La sincopazione in queste parole è evidentissima. Evidentissima pure si è nella parola *interdum* che gli antichi dissero *interdua-*

 tim

tim. Ingegnosamente l'ha analizzata il nostro Pontedera. Può leggersi, dic'egli, *inter duatim*, e separando quest'ultima parola ritroviamo *duat im*. Volgasi adunque in *det id*; ecco il *dum*. Così è del *tum* già per lo addietro *tuatim*, probabilmente da *tuo is*, fatto poi *tueor*, d'onde non *tuitus* proviene, ma *tutus*. Ora quel *tuat im*, che equivarrebbe al *videat id*, si abbreviò sino a divenire una sillaba sola, e allora fu *tum*. Della composizione dell'*enim* non occorre che parli a voi, il quale bene comprendete come dapprima fu *en im*, ed equivaleva all'*in id*.

E giacchè siamo a considerare la fabbricazione di varie parole dai Latini adoperate, andremo riandandone alcune o per la loro frequenza più note, o più considerabili per la loro singolarità. Noi non troveremmo con molta facilità i principj costitutivi del *toties*, *quoties*, *aliquoties*, se non ci fosse noto che i vecchi scrivevano, e leggevano *totiens*, *quotiens*, *aliquotiens*. E codeste parole agevolmente ci fanno vedere un participio, che solo non fu mai adottato, l'*iens* cioè, che pur sussiste ne' composti, siccome in *abiens*, ec. *Totiens* adun-

adunque vale *tot iens*, che è lo stesso che *cum tot vices eas:* così dicasi del *quotiens*, dell' *aliquotiens* di Catone, del *compluriens* di Festo, e del *quotienscumque* di Varrone. Se non che parmi che non da *iens*, ma da *ens* participio non meno abbandonato del primo, l' origine ne derivi Pontedera: nè io mi apporrò al sentimento di sì grande filologo: desidererò piuttosto che di quella *i* raddolcente il suono renda egli conto. Imperciocchè quando i Latini hanno inteso di portare in queste parole raddolcimento, hanno risolutamente tolta di mezzo la posizione fatta dalla *n*.

Difficile è altresì l' indovinare, onde formata abbiano i Latini la parola *nimium*, se non si sa prima, che essi anticamente dissero *mium*, ove poscia si disse *meum*; e di codesto vecchissimo uso resta la prova nel vocativo *mi*; da cui non già, ma bensì dal conservato modo popolare io ardirei credere derivato il nostro *mio*. Ora volendo essi significare ciò ch' è troppo, corsero colla immaginazione a vedere che il troppo include abbondanza, e l' abbondanza abbandonamento: sicchè avvenne che troppo fosse ciò che pel soverchio abbon-

dare veniva abbandonato da ognuno: nè più netta idea potevasi di ciò dare, che dicendo una tale cosa nemmeno essere mia, *ne mium*, massime riguardata la naturale cupidigia d'aver quanto si possa giammai. Egli è poi probabile che si scrivesse *nei mium*, e tolta l'*e* sia restato *nimium*.

Più oscure però sono senza dubbio le origini primitive delle parole che or ora esamineremo. E d'onde deriveremo noi l'*aruspex*, il *carnufex*, il *locuples*, delle quali parole Catone è pieno? Non certamente altronde che dalla etrusca favella, molti monumenti della quale dimostrano che in essa fu l'*u* in grande pratica. Nè dubito di asserire che lontane vestigia di questa etrusca pratica possono congetturarsi nella lingua odierna de'Sardi, dalle volgari poesie de'quali è facile rilevarlo; e più prossime forse ne' dialetti dominanti fra la Campagna e il Reno. Or le famose Tavole eugubine illustrate dal Gori diligentissimamente diverse parole con quella vocale terminate contengono, siccome eziandio le medaglie etrusche. E fra le parole di quelle Tavole alcune appunto ci guidano alla interpretazione che

cer-

cerchiamo. Tale si è l'*urnasiaru* che vi si legge, e che facilmente può risolversi in due ponendo *urnas iaru;* quasi il senso sia *urnas in ara positas*. Laonde comprendendo che gli Etruschi dissero *aru* per *aras*, veniamo a vedere che l'*aruspex* non è che colui, il quale *aras aspexit*, come *carnufex* è colui che *carnes faxit*, *locuples* colui che *locos implevit*, e così discorrendo.

Cercasi la derivazione di *guttur*. Noi l'abbiamo nelle stesse Tavole eugubine, ove trovansi le parole *uthuru*, *ut hur*; e *guttur* non ha avuto bisogno per uscirne preciso, che di una semplice aspirazione sul principio, forse per mala abitudine sostituita ivi dal forestiere orecchio in luogo di riferirla in mezzo della parola. Di là credo nato dipoi l'*obturo* dei Latini, e il *turunda*, e alcune altre simili voci; ed è probabile che il *guttur* non abbia che un' indicazione metaforica.

Le parole *semen* e *semino* hanno anch' esse una derivazione degna d'osservarsi. Nelle Tavole eugubine il cel. Olivieri trova *sehminer*. L'elemento di aspirazione non è qui che come nesso di due parole combinate per farne una sola. Sciolte non ren-

rendono che *se meni*, poichè l' *er* non è che pleonasmo, proprio forse della lingua etrusca, e da essa trasportato nella latina sia per vezzo, sia per armonico riempitivo. Plauto, Terenzio, e Lucrezio, e Catone, e Cicerone ne hanno fatto uso. Ora non è evidente che quel *meni* non indica altro che il più polito *manet*, e che il *seme* con acuta e verissima filosofia è stato detto così, perchè *se manet*, *seque expectat*, & *renovat*?

Olivieri notò nelle Tavole eugubine le parole *avichclir*, ed *aviehclu*, le quali se non isbaglio, ci danno l'origine del verbo *colo*. Pare pertanto che debbansi dimezzare, onde ben intenderle: il che ove facciasi, avremo *avia cli*, *avia clu*. Io non saprei accennare con precisione la differenza che produce quella *i*, o quella *u*: tanto più che non ho meco l'opera del Lanzi egregio e recente maestro della etrusca favella; ma in sostanza quelle due parole riferisconsi al coltivatore di terre infruttifere. Forse il verbo *clo*, onde argomento che sia nato dipoi *colo*, direttamente dà l' idea di aprire, schiantare, lacerare, spezzare, ed è la radicale di *clavus*. Il *colere* non presenta materialmente che una si-

mi-

mile operazione. Aggiugnerei di più, che anche *claudo*, anticamente *clodo*, può pretendere a questa genealogia. Il che ben considerando, accorderete anche voi.

Da *colo* io derivo ancora, se non presumo per avventura di troppo, la varroniana parola *vircultum*, scritta poscia comunemente *virgultum;* e questa pure divido in due, quasi *vi cultum*, considerando la *r* come superfluità di moda etrusca, o umbra; e mi pare che sia come *vi sua cultum*, in ciò discostandomi dal sentimento di Pontedera.

E giacchè siamo in ricercar parole di origine rimotissima, diremo anche di *piaculum* e *piaculo*, che nelle Tavole eugubine è scritto *pihacluo*. I Latini o non aspiravano molto, o sapevano farlo anche senza esigerne il segno. Quindi adottando la parola etrusca, o umbra che sia, la scrissero alla loro maniera, e dinotando col verbo l'azione di sagrificare, o di espurgare, col nome intesero e il peccato che espurgar volevano, e il sacrifizio col quale espurgavano. Per giungerne facilmente a conseguire l'intelligenza, basta separare gli elementi che codesto vocabolo

com-

compongono. Avrassi dunque così *pia cluo*: con che dandosi al verbo il naturale significato, che accennato abbiamo di sopra, viene giustificata la doppia idea che al *piaculum* si è attaccata. Si affannò Olivieri per ritrovare il senso della parola *vestisier*, letta da lui nelle Tavole eugubine già mentovate. Fuvvi chi la interpretò per *vestibus*; ma pare che se non andava lontano dal senso, troppo però violentasse gli elementi del vocabolo. Altri adunque pensarono meglio, che valesse null' altro che *vestiri*; il che agevolmente si concepisce, fatte due osservazioni assai alla mano. Una è, che in questa parola incontrasi il pleonasmo *er* familiarissimo a quell' idioma; l' altra, che in essa è adoperata la *s* in luogo dell' *r*. Varrone avvisa che di questi cambj era pieno il famoso inno de' Salj; ed in esso leggevansi *dolosi*, *eso*, *muses*, *ruse*, *plusima*, *casmena*, *asena*, in vece di *arena*, *carmina*, *plurima*, *rure*, *mures*, *ero*, *dolori*. Era a quel tempo sul primo suo nascere il latino sermone, e partecipava più del carattere altrui, che del proprio: perciò non debbesi dimandare come non s'incorresse frequentemente in anfibo-

lo-

logie, perciocchè da questo incomodo non si salvano le lingue se non quando hanno acquistata estensione e stabilimento sicuro. Laonde leggendo gli antichissimi Latini, bene spesso troviamo usata la *s* ove i Latini moderni adoperarono la *r*, e dissero i primi *labos*, *labosis*, *arbos*, *arbosis*, *lepos*, *leposis*, e dissero i secondi *labor laboris*, *arbor arboris*, *lepor leporis*, se non che ne' casi retti per certo vezzo ritennero molte volte la maniera de' vecchi. Così i moderni ritennero il *plus*, ma dissero poi *plura*, e *plurima*; laddove gli altri avevano detto *plusia*, e *plusima*. Così ritennero quelli il *mus*, il *rus*, il *fœdus*, il *tempus*, e declinarono tosto dicendo *muris*, *ruris*, *fœderis*, *temporis*. Questo ci avvisa ad essere cauti qualora leggiamo *Fusios*, *Vetusios*, *Papisios*, dovendosi ricordare che s' intendono i *Furios*, i *Veturios*, i *Papirios*, i quali nelle posteriori memorie s' incontrano. Io credo che l' antica maniera di scrivere codesti nomi bastantemente dimostri che di origine umbra furono le famiglie alle quali appartenevano.

Ma perciocchè abbiamo assai volte ragio-

gionato singolarmente del pleonasmo *er* tanto in quella lingua frequente, e tanto poi da' primi Latini ritenuto, io credo che non vi sarà discaro che riporti qui una iscrizione, dalla quale evidentissimamente apparisce quanto agli orecchi di que' rustici uomini fosse grato il suono aspro della *r*. L'iscrizione della quale intendo parlarvi è la seguente.

Lerpirior, Santirpior
Duir For
Foufer Dertier Dierir Votir
Furer Vef Naratu vef Poni
Sirtir.

Le altre riflessioni che far si potrebbero su questa iscrizione, non appartenendo al proposito presente, lascinsi per ora da parte, e si ritorni ai Latini, ed alle varie forme, cui molti loro vocaboli soggiacquero. L'*ipse* non è che di data recente. Anticamente dicevasi *ipsus*, come in Plauto ed in Catone si vede. In memorie alquanto più vecchie si trova detto *ipsos*, e prima erasi detto *issos* diretta composizione dell'*is* e *sos*. Vedete dunque incremento di vocaboli curioso. *Is* e *sos* fecero *issos*; e perchè gli antichi non du-

duplicavano la *s*, scrissero *ipsos* divenuto poi *ispus*, poi *ipse*. Io credo che il *sos* desse origine egualmente al *suus*. Sarebbe leggiadra cosa il ritrovare la ragione dell' aumento in questa parola, e l'origine del *sus*: ma come far questo, se delle lingue anteriori alla latina, e dalle quali essa ha potuto formarsi, non ci restano ormai che pochissimi frantumi?

Dovrei qui parlare di quelle antigramaticali forme, molte delle quali sono state conservate tradizionalmente anche dai più perfetti scrittori latini. Esempigrazia in luogo di dire *escæ, monetæ, fortunæ, terræ, viæ, Latonæ* genitivi, dicevano essi in accusativo *Latonas*, *vias*, *terras*, *fortunas*, *monetas*. Non tutte però si sono sostenute costantemente, e non restano in uso che i notissimi *paterfamilias*, *materfamilias*, ai quali possiamo aggiungere gli avverbj *alias* ed *alteras*, ch'io dico avverbj, perchè presi vengono come tali nel discorso, sebbene di loro natura sieno tutt'altra cosa. Ma io uscirei di gran lunga dal proposito mio, se volessi in questo campo internarmi.

Di una cosa però non poss' io star

di

di parlare, la quale credo necessaria al compimento del discorso che fin qui v' ho tenuto. Già vi siete accorto, com' io quasi con certa affettazione mi sia astenuto dal mettere in campo le greche analogie, alle quali omai tutti i filologi alquanto eruditi hanno per costume di ricorrere ogni volta che loro accada di favellare degli elementi della lingua latina. Portano essi opinione che per ben intendere questa, nulla sia più acconcio che il confrontarla con quella, e sostengono trovarsi fra entrambe una certa strettissima dipendenza; poichè credono che dalla greca favella abbia avuto l' incominciamento suo, ed in essa abbia la sua base la favella latina. Voi sapete quanti grossi volumi in proposito di quest' asserzione si sieno già scritti. E ben temo che in cuor vostro a quest' ora mi abbiate severamente redarguito, tenendo fermo che più ampio lume alle dette cose avrei comunicato, quando nell'esame dell' antica paleografia latina ai greci fonti fossi ricorso. Ma d' altra parte osservar dovete eziandio, come talvolta io soglio discostarmi dalle più comuni opinioni, foss' anche pericolo di cadere in paradosso.

so. Nel che quanta colpa io abbia nè il saprei dire io, nè il potreste giustamente asserir voi; perciocchè in fine nascono in noi le opinioni senza che noi stessi ce ne accorgiamo; e pongon radice sì alta, che ci riesce poi cosa impossibile il distruggerle. E così fortemente sospetto essere accaduto in me riguardo all' argomento che accenno. Imperciocchè ove si tratti della prima origine della lingua latina, da tutt'altro fonte cred' io ch' essa derivi che dalla greca favella, comunque poi fatta adulta, e giunta all' età di suo maturamento molte voci per avventura abbia essa acquistate, e parecchie forme di greco carattere per quel neologismo, cui va sempre soggetta una lingua al crescer che fanno le civili e le politiche relazioni del popolo che la parla. Ora eccovi di codesta credenza mia i fondamenti, che qui però non v' espongo se non per modo di dubbj; altro tempo ed altri esami siffatta quistione chiedendo.

E sul principio m' è pur forza di entrare nelle fitte tenebre di quei tempi noti per gli altri che ne sono seguiti, ignotissimi per se stessi, quando l' Ialia nostra cominciò ad essere popolata. Nel che qua-

li supposizioni si sieno fatte, e quanto fra esse diverse, voi ben vel sapete, cui non sono ignote le dotte ciarle degli eruditi. Vero è, io credo, che debbono essere venuti in Italia i primi abitatori dalle terre settentrionali fin da quella rimotissima epoca, nella quale la Siberia cessò di produrre ipopotami ed elefanti. Se non che parlando di età per immenso tratto distanti da noi, si potrebbe forse sospettare, che come l' Adriatico e il Mediterraneo non sono che l'opera del grande sconvolgimento nato alla rottura di Calpe ed Abila, quando traboccato verso noi l'Oceano inondò l'estensione di terra, che dall' Egitto va fino a Marsiglia, per la via più meridionale fosse già venuta a fissarsi qua la razza degli uomini. Ora suppongasi una sola di queste colonie, o entrambe nel nostro suolo stabilite; ben presto l'antica lingua parlata da esse nella successione de' tempi alterò le primitive sue forme; perciocchè il clima, i cibi, e il modo di vivere dando alla tessitura della macchina umana certe gradazioni particolari, insensibilmente diversificano coll'orecchio anche i canali della voce, e tutti gli or-

organi che all' articolazione del suono appartengono. Ed è la ragione questa, per la quale un popolo trasportato per qualunque crisi in paese forestiero presenta sempre grandi alterazioni nel linguaggio, sia pur che si ostini a parlare il suo, il quale si osserverà assai notabilmente dopo un certo tempo variare da quello che parlava nel suo suolo nativo; sia che quello adotti del paese per esso lui nuovo, gli abitanti del quale sempre lo riconosceranno per barbaro. E questa io penso essere la sola ragione dei diversi dialetti che in ogni estesa lingua si ascoltano. Ed ecco come i primissimi Italiani avevano un idioma loro proprio molto prima che altre rivoluzioni spingessero per la via di mare alle spiagge italiane abitatori novelli. Io dico poi per la via di mare, giacchè da quanto ho accennato di sopra, la venuta in Italia de' primi uomini è di una data che assolutamente precede l' epoca di lunghe navigazioni. Io non saprei dire se le lingue degli Euganei, de' Volsci, degli Oschi, de' Sanniti, degli Umbri, degli Etruschi, fossero diramazioni della lingua de' primi popoli. Ben parmi che dir si possa non essere state

 quel-

quelle lingue introdotte da colonie greche. Imperciocchè quali prove mai hannosi di greci uomini venuti a stabilirsi in Italia in tempo da formare le lingue che abbiamo accennate? Dicesi che gli Umbri, i Sabini, i Tirreni navigarono di Grecia; Ma quando? Ma perchè? Ma di qual preciso paese? Abbiamo traccia d'abitatori d'Italia ben oltre la guerra di Troia due secoli, o tre. Di greci navigatori non abbiamo traccia oltre uno, e per le favole de' Greci stessi esageratori. Che lingua poi parlavasi in que' tempi da' Greci? Si magnifica il secolo di Minosse. Nulla resta intanto di sincrono per degnamente apprezzare la sua coltura. Si ricorrerà al nome di Sabini, di Tirreni, di Umbri? Ma quale è l'epoca della loro istituzione? Chi n'è stato l'autore? Per quali combinazioni sono poi stati adottati? Se queste cose matureranno si, probabilmente vedremo tutt' altro indicar essi che origine greca. Lo stesso è degli altri di Enotrj, di Esperj: denominazioni d'istituzione greca bensì, ma posteriore assai a' tempi, de' quali si tratta, e perciò di nessun' autorità in questione. Fatto sta che un secolo prima del-

la guerra di Troia appena veggonsi nella loro infanzia le borgate de' Greci, nè questi avevano allora principio di scrittura, o poco al certo ne usavano, osservando noi che nelle Rapsodie Omeriche veggonsi bensì i re farsi di mano loro propria la cucina, e le figliuole de' re gire al fiume a far bucato, ma non si veggono già spediti messi con lettere, non iscriversi trattati, non ergersi epitafj di sorte alcuna. E in quanto alle lettere cadmee, chi non vede che l'invenzione delle medesime, siccome da' Greci vien narrata, debbesi tenere per mera favola? Nè dunque di que' tempi colonie greche vennero ai lidi d'Italia, poichè allora appunto la Grecia formavasi; nè, se venute fossero, avrebbero recata seco lingua tale da volger sossopra quella che in Italia parlavasi, e da servire di vasta base a tutti gl' italici idiomi, siccome forz' è supporre, se ascoltar vogliansi coloro che la greca lingua riguardano come il fonte della latina. Imperciocchè ove mai si vide che una banda di fuorusciti rifugiatisi in paese lontano, che ha abitatori forniti di leggi, di religione, di costumi, tanta rivoluzione rechi alla

lingua di questi, da farla comparire come figliuola della sua? Evandro, che si stabilisce sul confine del Lazio, può lasciare nel suo distretto la materna sua lingua, siccome i Cimbri l'hanno lasciata ne'Sette Comuni Vicentini; ma fa d'uopo che i suoi nipoti si conservino in corpo di nazione staccato dalle popolazioni vicine. Enea al contrario, che si associa a Latino, e che ne usurpa il trono, i suoi Troiani, che per offizj, per bisogni, per parentele, e per cittadinanza si confondono coi sudditi di questo re, presto perdono le tracce della lingua nativa, adottando quella del paese, nel quale si stabiliscono, e al più danno alla lingua del Lazio qualche vocabolo parlato prima sul Simoenta. Il che è sì vero, che dove si fissarono realmente Greci, e formarono il grosso maggiore della popolazione, la loro lingua stabilirono e propagarono, e posteri lasciarono di nome, di costumi, e di linguaggio greco. Voi comprendete che qui parlo dell' ultima estremità d'Italia, che Magnagrecia si appella, e della quale in nessun modo gli Eruditi nostri s'imbarazzano, ove piace loro di esaminare il problema, di cui ora si tratta.

ta. Ma quanto è pur vero questo, che qui io adduco, vero egli è altrettanto, che gli antichi nomi italici sia di città, sia d' uomini, d' altronde ripeter debbonsi evidentemente, che da principio alcuno di grecismo: vero egli è, che la mitologia antica italica presenta con nomi, storie, caratteri, ed imprese assai differenti da quelle che presenta la greca, siccome non ha guari pare a me che alcun erudito abbia chiaramente dimostrato; ed è vero eziandio, che perfino nei nomi dei mesi i Latini diversamente dai Greci adoperarono. Pertanto son d' opinione, che con tutta sicurezza si possa porre essere stato principalmente albano il linguaggio dell' antica Roma, il quale invero presto si sarà alterato mercè il mescuglio d' ogni razza d' uomini dai circonvicini paesi corsi a trovare impunità nella capanne del Quirinale; e viemaggiormente si sarà alterato in seguito da' Sabini, da' Fidenati, e da altri Latini riuniti a fare corpo di città co' primi Romani. Ella è questa la prima origine della bella lingua di Cicerone e di Virgilio, che rozza, e dura, e piena per ogni parte di barbarismi a quel tempo, impin-

 guan-

guandosi a poco a poco di voci e di frasi tolte dai contorni, per cinque secoli si giacque poco meno che tacita, e s'andò timidamente ripulendo per gradi, come noi veggiamo cominciando dall'inno degli Arvali, dalle leggi regie, da quelle delle XII Tavole, e venendo giù alla iscrizione duilliana, poi agli epitafj degli Scipioni. Chi pone ad esame questa serie di monumenti, chiaramente vede, che se alcuna lingua può vantarsi di avere data base alla latina, questa sarebbe l'etrusca, la quale dominò largamente in Italia, e fu in lustro specialmente ne'primi secoli di Roma. Può inoltre farne prova l'ocular confronto de'monumenti di prima latinità cogli etruschi.

Due forti obbiezioni però non debbo io dissimulare, che alla opinione proposta si fanno. Una è tratta dal sistema etimologico ed analogico, per cui da Varrone in giù la maggior parte de'dotti è ricorsa sempre con frutto alla greca lingua, volendo la natura e il senso investigare de'latini vocaboli: l'altra è tratta dal doricismo nella latina lingua apertamente manifesto. Se le visioni del Bochart, e i sogni del Mazzocchi, e di tant'altri eruditi non fossero già cose

no-

note; se dai deliri di tanti altri dotti vaneggiatori si fosse una volta ricavata una certa serie di verità chiare e limpide; io accorderei ai tanto decantati sistemi etimologico ed analogico qualche efficacia. Ma come possiamo noi prenderli per norma di sicura deduzione, quando tutti gl' immensi volumi, che si sono sui medesimi fabbricati, apertamente convincono niuna precisa idea essersi mai fissata, la quale diradi le tenebre delle vecchie lingue, fra lor le leghi, e le assuma poi a facile intelligenza le une delle altre? Coloro, i quali in questo profondo abisso si gettano, dovrebbero aver presente il detto di Varrone, il quale saviamente ha osservato restare affatto oscure le antiche origini delle parole; essersi dal tempo perdute le tracce delle prime radici; non essersene senza errore fissate alcune; alcune senza errore fissate non rimaner più: poscia essere accaduta mutazione di lettere e travisamento di senso ne' vocaboli. Parlava egli non di altra lingua che della latina, le cui rivoluzioni esaminava succedute pel corso di verso cinque secoli in circostanze, nelle quali nè per ampiezza d' impero, nè
per

per pulitezza di costume, nè per copia di scrittori, la latina lingua poteva ancora pretendere a molt'onore. E che direbbesi poi di lingue per tempi e per climi distantissime? Che di quelle che corsero egualmente una vasta carriera e per così dire s'incrocicchiarono insieme per lo scambievole uso che gli uomini colti de' rispettivi paesi ne fecero? Approssimare le prime non è che un sostituire la temerità alla prudenza, la inutilità al costrutto, e al buon senso il delirio. Approssimar le seconde è un porsi al pericolo di equivocar grandemente. E venendo a parlare più appresso di quelle etimologie e analogie che fra la greca e la latina lingua i dotti scuoprono, quanto poco sopra quelle contar si debba, il proveranno le riflessioni seguenti.

In primo luogo può essere casuale affatto la rassomiglianza per le vicende, cui gli elementi delle antiche lingue andarono soggetti, siccome di sopra abbiamo avvertito. In secondo luogo può essere d'istituzione posteriore pel neologismo che facilmente nelle lingue s'introduce. Succede al certo soventi volte nelle lingue, e le moderne della colta Europa lo mostrano

ma-

manifestamente, che, non distinte le epoche, certi vocaboli adoperati in una si credono tolti dall'altra, quando questa piuttosto da quella li ebbe, o entrambe da una terza li acquistarono; siccome pur succede che l'una e l'altra ritengano il vocabolo stesso, e intanto una idea vi attacchino differentissima; nel che le etimologie e le analogie non ad altro che all'errore condurrebbero, se di esse farsi volesse qualche uso. E siccome poi al tempo di Varrone molta strada della sua fortuna avea già corso il popolo romano, e divenuto signor d' Italia portato avea le sue armi e la sua potenza in Sicilia, e sulle coste dell' Asia abitate da uomini di greca favella: inoltre e di greca origine erano stati alcuni de' primi scrittori romani, e ai greci educatori avevano i cittadini cominciato a prestar orecchio, qual meraviglia se nella lingua materna eransi introdotti vocaboli e modi d' indole greca? Ma ben diversa quistione ella è, se la lingua latina abbia dalla greca alcune cose tratte, o se n'abbia tratto l' intero fondo e la sostanza elementare. Or siccome facilmente accordo la prima, così ricuso di accordar la seconda.

da. Pare a me che si possa dire, che siccome i latini caratteri agli etruschi alquanto si assomigliano, e gli etruschi ai greci antichi, e questi ai fenicj, e questi ai copti, ossieno vecchi egiziani, senza che assolutamente resti provato che gli uni dagli altri furono direttamente copiati, potendo in ciò avere avuta molta parte l'imitazione in secòli posteriori, e sul principio la pura casualità, o il meccanismo stesso della mano disegnatrice, e la comunanza del modello, se vero egli è, che dapprima la scrittura non fosse che la dipintura degli oggetti dal bisogno e dalla natura presentati; così in tutte le più distanti e dissimili lingue certe tracce possono trovarsi di comunanza antichissima e primitiva, comprovanti bensì provenienza in remotissimi tempi da un medesimo fonte, ma non quella prossima, della quale parlano gli eruditi nostri rispetto alla latina e greca. Nè sarei lungi inoltre dal credere, che come nella estremità d'Italia, Magnagrecia detta, fiorirono i buoni studj e la lingua specialmente prima che nel Peloponneso e nell' Attica, dagl' Italioti a' Greci passati essendo soccorsi grandi ad

au-

aumento e perfezione della greca favella, grande numero di voci sieno così passate, che prima furono delle nazioni italiche, e di buon' ora dagl' Italioti di Magnagrecia adottate. Il che una volta ammesso, tutta l' origine delle decantate etimologie ed analogie sarebbe scoperta; e il vanto datone a' Greci da sì lungo tempo, a' vecchi Italiani verrebbe giustamente restituito. E come supporre in fatti vera comunanza tra codeste due lingue, se l' indole della lingua latina presenta alcuni elementari principj nella sua organizzazione contrarj assolutamente alla greca favella? Uno di questi reputo io quel mancare fortunatamente di articoli, crudele imbarazzo, che come diventa grave nella volgare nostra, e nella francese, e in altre moderne, grave egualmente riuscir doveva nella greca, la quale per questa parte alla latina convien che ceda in vantaggio. Due altri ne accennerò ancora, onde combinare colla necessaria brevità un ragionamento acconcio al bisogno; ed uno è, che la lingua latina non soffrì mancanza di sesto caso; cosa che nella greca, comunque pomposamente risuoni, indica o povertà, o inciampo d'equi-

quivoco; l'altro è che la latina lingua rigettò i duali, che ove ben si considerino, piuttosto a fraseggio che ad elemento gramaticale si debbono ascrivere. Aggiungo finalmente la desinenza in *m* schivata sempre da' Greci, e nelle antiche lingue d'Italia comunissima.

Queste ed altre tali diversità notabilissime l'indipendenza originaria della lingua latina abbastanza dimostrano, perciocchè come credere, che dietro tali diversità abbia un popolo affaticato per cinque secoli continuamente, che tanto costa al popolo romano il lavorio della sua lingua, se avendo per così dire alla mano l'altra, che prendeva per base, l'adottarla interamente gli sarebbe in fin de' conti riuscito d'incomodo minore? I popoli fabbricatori industriosi delle lingue non ragionano sul loro operato, ma sentono egregiamente; ed è il sentimento in siffatte cose guida assai migliore del raziocinio. Ora vengo alla obbiezione del Doricismo, l'estensione meravigliosa del quale ha fatto pensare ad alcuni, che questo anzichè, classificare nella lingua greca un dialetto, siccome in generale si reputa, si debba considerare come

me un originale e materno elemento, costituente le prime forme e la caratteristica fisionomia del greco linguaggio. Ma i segni del Doricismo, che nella latina lingua si scuoprono, si debbono essi argomentare dalla greca lingua necessariamente, cosicchè altronde non possano essere in alcun modo tratti? Io crederei in primo luogo, che ad introdurre nelle lingue ciò che comunemente Doricismo si chiama, abbia bastato una certa economia di musica comune ad ogni lingua; e che non altronde sia poi derivata quella tanto decantata sua propagazione: il chè è facile congetturare, osservando che le lingue più musicali maggiormente ne abbondano. In secondo luogo, se l'origine sua attribuir si debbe a qualche positiva influenza, perchè non pensar piuttosto, che sia essa il marchio di quella più antica favella, i frantumi della quale servirono, come che per le vicende degli uomini alterati, a formare poi quella lingua, dalla quale dopo molte rivoluzioni e la greca provenne, e provennero molte altre? La quale madre lingua sopra ogni monumento di storia a noi giunta antichissima, una eguale nascita avrà data ezian-

dio

dio a quella, onde le lingue de' vecchi Italiani derivarono; e perciò ancora alla latina. E di questa congettura, credo io, non leggero argomento può dedursi dalla osservazione frequente di parecchi de' nostri filologi, i quali copioso numero di termini molto affini tra essi da lingue per tempi e per località distantissime hanno tratti; soltanto forse in questo fatto veraci, fallacissimi poi in ogni altra loro deduzione.

Queste considerazioni degne in vero d'essere presentate con maggior nerbo di discorso, e con copiosa erudizione, mi ritennero sempre dal ricorrere agli scritti greci, per intendere i vecchi latini, non trovando io introdotto il neologismo che da Varrone in poi, se qualche poeta s'eccettui, che, come di sopra ho detto, nato ed allevato in Grecia si trasse poi a Roma, ed il linguaggio di questa città adottando non per anche a perfetta maturità pervenuto, in esso scrisse arditamente. Fu dunque circa ai tempi di Varrone, che sedotti i Latini dalla greca coltura, vaghi divennero della greca lingua, e ad essa ricorsero spinti da amore di novità, piuttosto che

da

da bisogno. E non aveva torto Catone, il quale come che d'ogni liberale disciplina cultore egregio, della greca letteratura si mostrò nemico, sia che conoscendone le seducenti forme prevedesse che un giorno tolta avrebbe alle lettere latine la nativa loro fisionomia; sia, che penetrandone lo spirito, i romanzi della fantasia, e i voti delirj di quel garrulo popolo egli temesse, divenuti poi lo scandolo e il flagello suo proprio. Ma lo zelo del Romano Censore non compì l'opera che cominciata aveva; nel che grave fallo egli ha certamente commesso: imperciocchè dopo che si declina dal pericolo, convien mettersi nella strada sicura. Ed io sono di parere, che ciò avrebbero fatto i Romani, se invece di distruggere le arti, le discipline, e le lettere umbre ed etrusche, le avessero anzi protette dopochè furono padroni de' paesi ov' erano coltivate, siccome di quelle de' Latini abbiamo fatto noi. E chi è che dai rottami dell' etrusca e dell' umbra favella a noi pervenuti non raccolga l'evidente generazione de' latini vocaboli, i quali per poco che l'etrusche e l'umbre parole si puliscano, escono chiari e netti come di co-

nio originale. Ella è veramente a deplorarsi la perdita de' grandi monumenti dell' umbra, e massime dell' etrusca nazione, essendo noi appena forniti di poche dimezzate tavole, e d'iscrizioncelle di niuno interessante argomento. Pure dal poco che ci resta, tutto l'arcaismo che nei vecchi codici di Catone e di Varrone e d'altri Latini antichi troviamo, facilmente s' intende.

Permettete che alcuni vocaboli io qui rechi tolti dall'una lingua, o dall'altra, i quali se non riescono nuovi per voi, lo potranno però essere per molte persone.

Comincerò da' pronomi. Gli Etruschi dissero *mi*, i Latini *mis*, che poi si volse in *ego*—*posme* leggesi in tavole antichissime; ed è il *post me* de' Latini. Negl' inni arvali troviamo l'*enos* avanzo d'umbro, onde fu fatto poscia il *nos*. *Sistu Sacre* abbiamo in altre antichissime Tavole o etrusche, o umbre: parole, che equivalgono al *sis tu sacer* de' Latini. Gli Etruschi dissero *tibe*; sostituirono i Latini *tibi*. *Cuebis* ha dato luogo al *vobis*: *evestrom* non è che il *vestrum*. Qualche variazione di pronunzia ha prodotta variazione di ortografia:

ecco

ecco tutta la differenza: così dicasi di *cestiri* per *vestri;* così di *succis* per *suvis*, poscia *suis*.

De' pronomi ritroviamo traccia nelle Tavole eugubine, che appartengono all'umbro linguaggio. In esse l'*ulv* ha data origine all' *ille*: l'*estv* all' *iste*. Nè è meno evidente la genesi dell'*hic* latino dall'*huntia* umbro, dell' *hujus* dall' *huntes*, dell' *huic* dall' *onse*, dell' *hunc* dall' *hunte*, dell' *hac* dall' *huntae*. L'*hoc* latino è manifestissimo nel *toco-postra*, *post hoc*, e nel *subocav*, *sub hoc*. Finalmente l'Etrusco porta l'*amce*, che è l' *hanc*, e l'*ocre*, che è l' *hoc rei*, e porta *eosse* che è l' *eos* latino, l'*eai*, che è l'*eæ*, e il *seseasa* volgar corrotto io credo, che valse l' *ea*.

Parlando de' relativi, le poche traccie che ne abbiamo, ce li dimostrano oriundi o dall' osco, o dall' etrusco. Il *quidquid* de' Latini non è altro che il *pitpit* degli Oschi. L'*isec* e l' *issoç* sarebbe l' *ipse* e l' *ipsum*, quantunque l' *ipse* trovisi senza alterazione.

I pronomi di quantità, di ordine, di numero sono alla stessa condizione. Dove i Latini hanno detto *alius*, gli Etruschi dis-

sero *ale*: dove *alter*, ed *alterum*, *alteri*, ed *alteros* i primi, i secondi dissero *etre*, *etur*, o *etrum*, *etres*, *etras*. Così *umne* è *omne*, *tutas* è *totas*; così *nuler* è *nullus*: così *sehemu*, ovvero *esemis*, è il *semis*.

Veniamo ai numeri. *Vnv* è *unus*, *prvmv* è *primus*: *duph* è *duo*; *tris*, *tres*, *tria* non soffrirono crisi alcuna presso i Latini, trovandosi il primo adoperato anche da Virgilio. *Tertiv* è il *tertius*, *tertim* il *tertium*. Così degli altri. In fatti trovasi *desenduph*, che è il *decem duo*, ec.

Se parliamo del verbo sostantivo, l' osco ha espresso il *sum*, le Tavole eugubine hanno l'*est*, il *sont*, l'*isont* procedente dal più antico *esum*. Nel passato si trova in uso *fust*, e da esso forse viene l' *interfust* per *interfuisse*. Ne'futuri riscontriamo l'*ererunt*, l'*erarunt* o l'*erahun*, l'*erihont*, l' *eront*, onde apertamente è venuto l' *erunt* de'Latini. L'*esit* delle XII Tavole non è che reliquia delle antiche lingue; *est* per *esto* si ha più d' una volta: chiarissimo è il *sutentu* che poi si ridusse a *esunto*, e *sunto*. Nel desiderativo gli Etruschi, o gli Umbri dissero *esir*, e *sir*: ed ecco il *sit* lati-

ti-

tino; così il *sies* divenne *sis*, *sent* divenne *sint*. Virgilio mise in bocca a Latino il *fuat* per *fuerit*, e marcò lingua antica: antica egualmente fu la parola *fusterec*. Ci mancavan tracce d' infiniti, ma abbiamo participj *ens*, *entis* rimasti solo ne' composti: *esus* non è rimasto a' Latini in niun modo. Vedasi sviluppo, e rifabbricazione di parola. *Andersafust* divenne *interfuit*, *andersitu intersit*.

Poche osservazioni basteranno intorno agli altri verbi; non essendo oggetto nostro, che di vedere le prime filamenta della lingua latina. *Suboco* dissero gli Etruschi, i Latini *subvoco*. *Feront* è chiaro per *ferunt*; *fece* per *fecit*, *fahe et* per *faciet*; *ifont* per *ibunt*; *prucicurent* per *procurent*; *habetu* per *habeto*; *scolbetu* per *scolpito*; *habentu* per *habento*; *facurent* per *fecerint*; *naratu* per *narratum*; *screhto* per *scriptum*; *feictu*, *feitu*, *fitu* non sono che le smarrite derivazioni di *fio*, ch'ebbe presso i primi Latini il *fi*, o *fei*, o *ife*, e il *fite*, e *fito*, e il *fitum*. *Comohota* è il latino *commota*; *comolitu* è il *comolitum*; *prinvatu* è il *privatus*; *deitu* è il *dictum*.

La stessa analogia trovasi nelle preposizioni. *Ape*, *aso* hanno data origine ad *ab*, e ad *abs*. Perciò troviamo *apeste ape termnome covertuso*, cioè *abeste ab termino quarto*; e *aso destre*, cioè *abs dextera*: *a novihmv* è lo stesso che *a novo* latino. *Kapir* leggesi nelle Tavole umbre: se si osservano gli aumenti e i cambiamenti di lettere soliti a praticarsi nella ortografia delle antiche nazioni, della lingua delle quali parliamo, facilmente, come di sopra abbiamo trovata analogia fra i loro vocaboli e i latini, comprenderemo che da questa è provenuto l'*apur* de' Latini, da essi volto poi in *apud*. Così l'*eine* e l'*eno* sono evidentemente divenuti l'*in*: perciò abbiamo l'*enverustetu*, l'*endotercisus*, che volsero dopo *in veru ustus*, *intercisus*. *Pre*, *pus*, *pust*, furono poi il *pri*, o *prei*, o *pre*, e il *post*: Su di che fa d'uopo osservare, che e. g. gli Umbri pronunziarono l'*v* per *o*, e che gli Etruschi lo scambiarono ora nell'*a*, ora nell'*i*, ec. *Subra*, *surur*, *esaper* nelle Tavole latine vagliono lo stesso. *Sopa* divenne *sub*. *Subocav* divenne *subhoc*. *Com* non ha bisogno di dimostrazione per farsi vedere in mano de' Latini tradotto in

cum

cum. *Upetu* valse l'*ob* e il *propter*. Il *pone subit conjux* di Virgilio trovasi in questo passo: *Portaia sevacne erom ehiato ponne ivencar*. L'*ad* proviene dall'*at*, che in composti fu cambiato ancora in *ar* e in *an*, onde gli Etruschi dissero *atieries*, *arfetu*, *antentu*, e i Latini *attollo*, *arferia*, *acqua*, *arcedere*, *ardicere*, ec. Similmente *pussi* divenne *uti*; *plener* fu *plene*; *postin postinde*; *densitim* fu *densatim*, giacchè i Latini vecchi ebbero ancora *divisim*, *didatim*, *diatim*, *meatim*, *tuatim*, ed altri simili avverbj. *Sumel* produsse *simul*, *ite* produsse *item*. Ma troppo dai termini in quest'argomento prefissimi io mi allontanerei, se tutti volessi qui scorrere gli elementi della orazione, onde far vedere ciò che mi proposi d'indicare, l'immediata derivazione cioè della latina lingua dalle vecchie antecedentemente parlate, sieno queste o l'osca, o l'umbra; o l'etrusca, o tutte insieme. Che se più ampie reliquie di esse lingue, e delle vicine altre a noi rimaste fossero, ben più ampia serie di prove avremmo. E se alcuna ne desideraste d'intero testo, io pur recherovvela. Ecco un tratto che leggesi in un'antica

Tavola: *Juvpitre prumu ampentu testru sesease fratrusper. Atiierie athisper eikvasatis tutaper Iiuvina*, che in latino vale *Jupiter primi habeto dexter eas* (cioè le offerte) *per fratres Atieriates hic vadatas per totam Jovinam* (cioè *tribum*). Ecco un' altro passo: *Vitulu triiuper teitu triiuper vufru naratu*; il che suona in latino: *Vitulum ter dictum ter rufum nuncupatum*. Un altro pure: *Verfale pufe arfertur Trebeit ocrer peihauer*, e può tradursi: *Ver alius purus adfertur Tribui hac re expiandæ*.

Or vedete antichissimo monumento latino dell' inno degli Arvali, e dite poi se la parentela da me predicata non regga. Quest' inno già di sopra accennato dice: *Enos lases iuvate, neve luerue marmar sins incurrere in pleores: satur fufere mars, lvmen sali sta berber; semunes alternei advocapit conctos. Enos marmor ivvato*, ec. Essa viene tradotta così: *Nos lares, juvate. Neque luem, mamers, sinas incurrere in flores:* (neque) *ardor* (possit) *fieri* (precamur) *Mars: limen maris sta terræ. Semones alterni advocate cunctos. Nos mamuri juvato*.

Que-

Questo confronto delle antichissime lingue italiche colla latina, e le enormi variazioni paleografiche, le quali abbiamo osservate, mi fanno necessariamente volgere uno sguardo alla volgar favella nostra, la quale sui frantumi della latina formatasi principalmente, ne' suoi primi tempi l'indole ne conserva, e le forme.

Io recherò qui due monumenti, i più antichi forse che abbiansi del parlar volgare. Il primo è la formola d'un giuramento fatto nell'anno di nostra salute 842 da Lodovico re di Germania in Strasburgo, e dice: *Pro deo amur, & pro christian poblo, & nostro comun salvament dist dì enavant in quant Dis saver, & podir me dunat si salverat eo cist meon fradre Karlo, & in adiuaha & in cadhuna cosa, si cum om per dreit son fradra salvar distino quid il mi altre si fazet, & abludher nul plaid nunquam prindrai qui meon vol cist meon fradre Karle indamno sit.*

Il cel. Leibnizio, che non conosceva i dialetti italiani, ha preso questo monumento per un capo di lingua gallica; nel che certamente egli è degno di scusa. Ma vero egli è che anche oggi il popolo abita-

to-

tore del paese che dal Rubicone stendesi fino alla Dora la maggior parte de' vocaboli dal pretto latino sciolti generalmente adopera, come ognuno può attestare che nato sia in tale parte d'Italia, o vi si sia trovato per alcun tempo.

L' altro monumento è tratto dal codice siculo-arabo non ha guari venuto in luce con sorpresa degli eruditi. Eccolo.

Lu Papa de Roma Marinu Servus di omni servi di lu Maniu Deus te saluta, e ki lu Manius Deu te det la sua benedikzione, te prekor, o Grandi Amira, de venderki al Arkhiepiscopu, lu Episkopu di Malta, i Papasi ki veneru sklavi a Sarkusah, e illa gens granda ki hai sklava in Balirmu omni. la tua dominakzione me invii la responsio quantus vorrai denari per omni kaput de illa gens: dunka grandi Amir Al Hasan filius di Alabbas. ti lu diko Maniu Amir ki mi mandi la responsio de lu plus prestu: ki si farai ak kosa tantu bona lu Maniu Deu ti dat una vita longa omnia plena di benedikzioni: ok te lu prekor kun li lakrimi, quia lu meus kor mi fa male multu di abere li frati sklavi kun la katena di ferru alli piedi; intantu non

abeo

abeo de plus ki dire alla tua dominakzione, te salutu multu, e me sottoskribo di ok modo: lu Papa Marinu, per la grazia de lu Deu servu di omnes servos di Maniu Deu. Principali Civita di Roma li tres di lu mensi di april oktocento oktantadui di lu úsu di li kristiani.

Io pertanto codesti due monumenti molto più volentieri rassomiglio al latino dell' inno degli Arvali, come quelli che tanta toscana favella d' oggi contengono, quanta per avventura favella ciceroniana conteneva quell' inno; e siccome non era esso in parte che un accozzamento di parole umbre ed etrusche, in parte un saggio di parole di popolare incolto dialetto, lo stesso per avventura dee dirsi di questi monumenti, i quali non sono tessuti che di latino barbaro, e di più barbaro popolare idiotismo. E questo idiotismo va sul latino estendendosi alquanto più, e va deponendo alcun poco della nativa sua scorza coll' andar del tempo, informe però tuttavia, e latinizzante ne' vecchi nostri scrittori, nelle opere de' quali apertamente si trovano le variazioni paleografiche ed ortografiche per serie continuata. Quindi veggia-

giamo scambiamento di lettere tanto in nomi proprj che in verbi; e perciò leggiamo *elimento* ed *alimento* per *elemento*, e *Alena*, *allifanti*, *aleggere*, e *arranti* per *Elena*, *elefanti*, *eleggere*, ed *erranti*; e veggiamo aggiungimenti di lettere inopportune, e perciò havvi *Ansione*, *Banbilonia*, *linbidine*, *anappo*, *ninferno*, per *Esione*, *Babilonia*, *libidine*, *nappo*, *inferno*. Toglievano all'opposto delle lettere o per l'origine de' nomi necessarie, o alla indole del parlare italiano convenevoli, e dicevano *Tarquino*, *domino*; qualche volta poi anche a' dì nostri adoperato da' Poeti. E accorciamenti usarono capricciosi e allungamenti come loro piacque più: del che fanno prova e il *fue*, e il *comincioe*, e il *trovoe*, e l'*addormentoe* per una parte, e per l'altra lo *'ngegno*, lo *'mperadore*, e l'*appo* per l'*appresso*, e il *catuno* per *ciascheduno*, e cento altre parole tali. Quindi soventi volte latinizzarono grossamente dicendo *viso* per *vista*, *parva* per *piccola*, *fera* per *fiera*, *laudare* per *lodare*, *onni* per *ogni*, *scripse* per *scrisse*, *sancto* per *santo*, *assuetudini* per *assuefazioni*, *vertute*, *esto*, *esta* per *questa*, *questo*,

vir-

virtù, ec. Soventi volte allontanandosi dal latino meccanismo senza bisogno, l'ortografia imbastardirono, come nelle parole *cierta* per *certa*, *ingiegnio* per *ingegno*, *ciechità* per *cecità*, *mante* per *quante*, *boto* per *voto*, *imbotare* per *far voto*, *boce*, *fedire*, *visare*, *corpora*, *tempora*, per *tempi*, *corpi*, *vedere*, *ferire*, *voce*, e simili altre, a nostro senso assolutamente più barbare, in parte già ripudiate dalla nazione cinquant'anni prima di Dante, com' egli ne fa testimonianza, in parte ripudiate dopo.

Nè penso di dovere io più oltre in questo argomento estendermi; perciocchè cui sono omai ignoti gli andamenti successivi di questa bellissima lingua, che Dante creò traendone il fiore da ogni dialetto d'Italia, e purgò poi Petrarca, e gravemente ed armoniosamente nella famigliare conversazione guidò il Boccaccio: primi compiuti autori nostri, e modelli del colto scriver volgare, e d'ogni sua bellezza intendentissimi artefici?

Tale si è dunque il destino d'ogni lingua, che i suoi principj derivino dall'accozzamento di un'altra più vecchia per alcu-

cuna ragione disciolta e cadente. E tale pur si è la bisogna nostra, che all'antica lingua dobbiamo rivolgerci, ove si tratti di ben comprendere la moderna; e specialmente alla ortografia ci convien por mente dell' una e dell' altra, poichè molte volte le variazioni di questa, dell' origine e del vero senso delle parole c' istruiscono, e sempre la vera prosodia ci additano, salvo l' imperio che l' uso signor delle lingue vive su questa e su altre parti delle medesime si attribuisce.

Ed ecco come cammin facendo in questo esame, il precetto abbiam dedotto elementare di ogni filologia, utilissimo per l' intelligenza di ogni antico scrittore, necessario per quella di Catone e di Varrone.

Abbiatevi intanto le fin qui dette cose, come una prova manifesta della molta stima che a voi professo, e come un eccitamento ad adoperarvi meglio di quello che m' abbia fatto io intorno a questa materia, degna degli studj vostri e delle ampie cognizioni che in questo genere possedete. Poi continuate ad amarmi siccome avete fatto sin qui.

NOI RIFORMATORI

DELLO STUDIO DI PADOVA

Avendo veduto per la Fede di Revisione ed Approvazione del *P. F. Gio: Tommaso Mascheroni* Inquisitor generale del santo Officio di *Venezia* nel libro intitolato: *Rustici Latini Volgarizzati. Marco Porcio Catone de Re Rustica, con note*; *T. III. Stampa e MS.* non vi esser cosa alcuna contro la santa Fede Cattolica, e parimente per attestato del Segretario nostro, niente contro Principi e buoni Costumi, concediamo licenza alla *Ditta Alessandro Pepoli* stampator *di Venezia*, che possa essere stampato, osservando gli ordini in materia di stampe, e presentando le solite copie alle pubbliche librerie di Venezia e di Padova.

Data li 21 *novembre* 1794.

(Paolo Bembo Rif.
(Pietro Zen Rif.
(Francesco Vendramin Rif.

Registrato in libro a carte 385, al num. 1.

Marcantonio Sanfermo Segr.